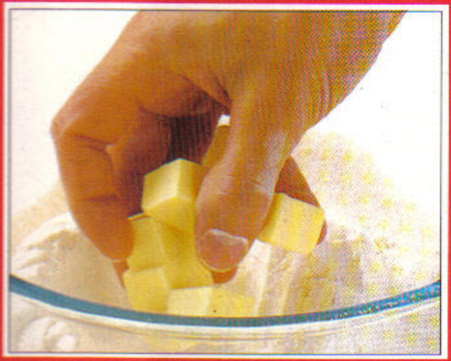
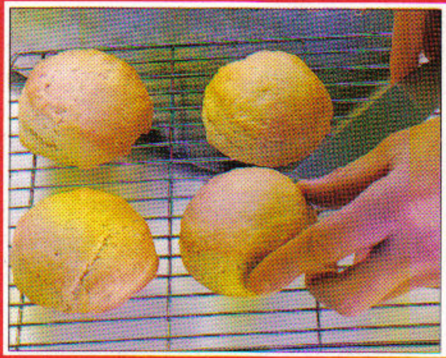
GUARDA e CUCINA

Successo a tavola, con le ricette illustrate passo dopo passo

DESSERT ALLA FRUTTA




FABBRI EDITORI

GUARDA e CUCINA

DESSERT ALLA FRUTTA

FABBRI EDITORI

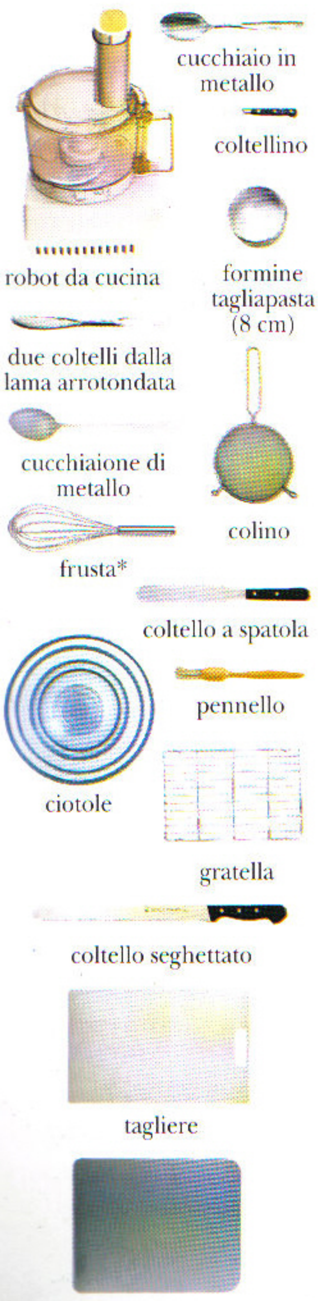
DESSERT ALLA FRUTTA

È la frutta la grande protagonista di queste ricette: farcisce i tortini e le crêpes, si racchiude in un nido croccante di biscotto, si veste di cioccolato in un trionfo di sapori, si adagia nella gelatina o si tuffa nello zabaione. Ma quale frutta? La più dolce e la più bella: l'uva, le arance, la melagrana, i frutti di bosco, e poi ancora mango, papaia, kiwi e carambole, frutti ricchi di essenze esotiche e dai colori sontuosi. Per ogni frutto, c'è la spiegazione di come prepararlo per esaltare i sapori, di come accostarlo a creme, di come comporlo in modo decorativo. Tante ricette per chiudere un pranzo... in dolcezza!

TORTINI CON FRAGOLE E COULIS

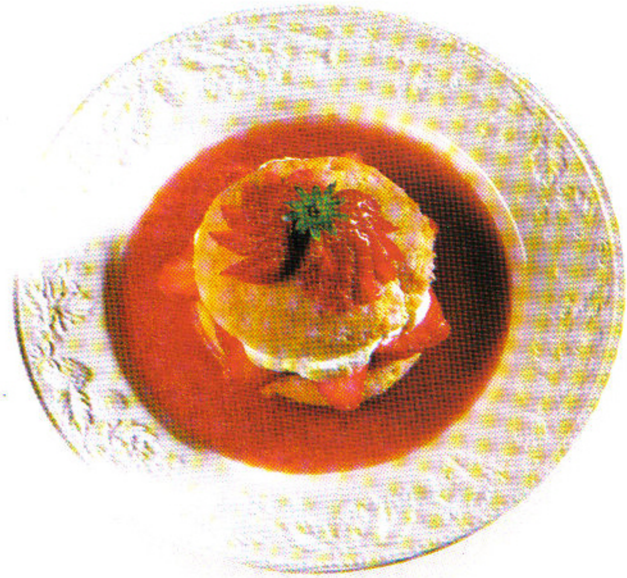
DOSI PER 6 PERSONE | PREPARAZIONE 30 MINUTI | COTTURA 12-15 MINUTI

UTENSILI



- robot da cucina
- cucchiaio in metallo
- coltellino
- formine tagliapasta (8 cm)
- due coltelli dalla lama arrotondata
- cucchiaione di metallo
- colino
- frusta*
- coltello a spatola
- pennello
- ciotole
- gratella
- coltello seghettato
- tagliere
- piastra da forno

* si può usare anche lo sbattitore elettrico



Il sapore intenso delle fragole trova la sua giusta contrapposizione nella delicatezza della pasta e della panna. Con il termine "coulis" si intende una salsa semplice a base di frutta o verdura.

SUGGERIMENTI UTILI

I tortini vanno consumati il giorno in cui sono stati preparati o meglio ancora appena tolti dal forno. Montare la crema Chantilly non più di due ore prima e comporre i tortini poco prima di servirli.

COSA COMPERARE

Per i tortini
60 g di burro, più un pezzetto per ungere la piastra
250 g di farina, più quella per la spianatoia
10 g di lievito in polvere
2,5 g di sale
45 g di zucchero semolato
175 ml di panna da montare, o più se necessario
Per il coulis di fragole
500 g di fragole
50 g di zucchero al velo
kirsch (facoltativo)
Per la crema Chantilly
250 g di panna da montare
50 g di zucchero semolato
5 ml di essenza di vaniglia (o 1/2 bustina di vanillina)

INGREDIENTI



- fragole
- panna
- burro
- kirsch (facoltativo)
- essenza di vaniglia
- farina
- lievito in polvere
- zucchero semolato
- zucchero al velo

SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE E COTTURA DEI TORTINI

2 PREPARAZIONE DELLE CREME DI FRAGOLE E CHANTILLY

3 COMPOSIZIONE DEI TORTINI

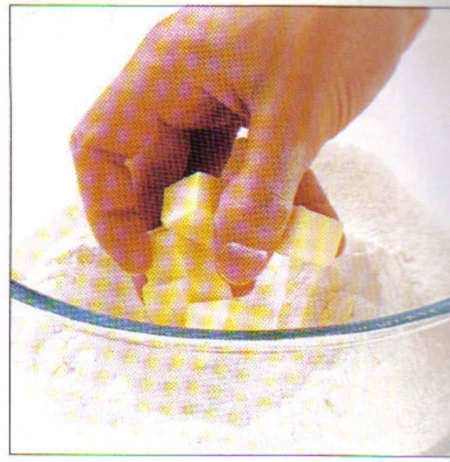
1 PREPARAZIONE E COTTURA DEI TORTINI



1 Riscaldare il forno a 220 °C e imburrare la piastra.



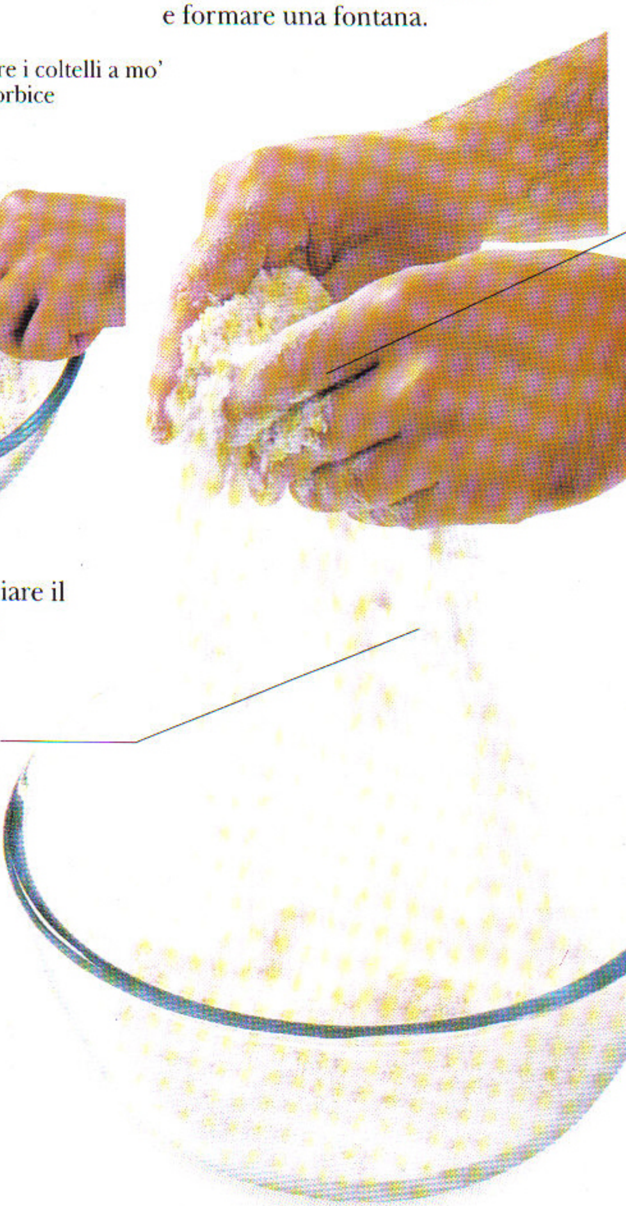
2 Setacciare la farina in una grossa ciotola con il lievito in polvere, il sale e lo zucchero semolato e formare una fontana.



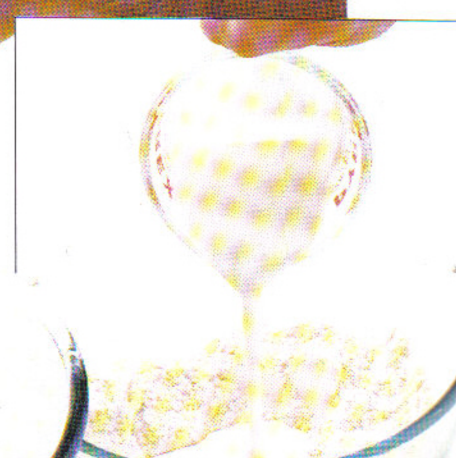
3 Tagliare a pezzi il burro e aggiungerlo alla farina.



4 Usando due coltelli tagliare il burro e amalgamarlo al composto di farina.

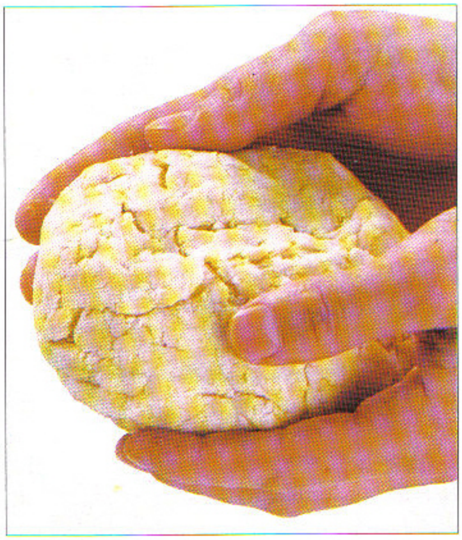


5 Sbriciolare l'impasto con la punta delle dita sollevandolo per aerarlo fino a formare dei grumi piuttosto fini.



6 Formare un'altra fontana, aggiungere la panna e mescolare con il coltello a spatola. Se la pasta fosse troppo asciutta aggiungere altra panna.

! ATTENZIONE !
Non lavorare la pasta eccessivamente o risulterà troppo pesante.



7 Amalgamare tutti i grumi con le mani per formare una pasta piuttosto grossolana.

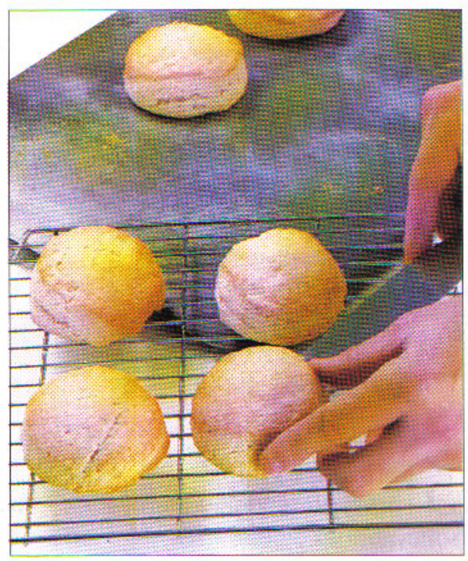
8 Trasferire la pasta su un piano infarinato e impastarla per alcuni secondi per amalgamarla. Stendere la pasta a uno spessore di 1 cm.







9 Ricavare 6 dischi con le formine tagliapasta. Trasferire il tutto sulla piastra da forno preparata in precedenza.



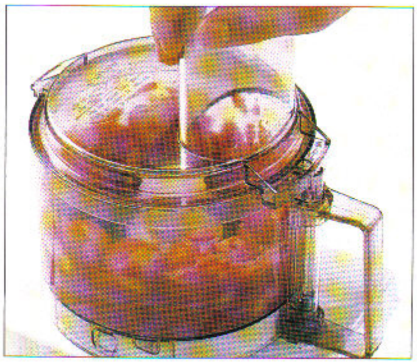
I CONSIGLI

"Se non volete sprecare la pasta, tagliate dei triangoli invece dei dischi, anche se non corrisponde alla ricetta tradizionale."

10 Cuocere i tortini in forno caldo a 180 °C per 12-15 minuti, fino a quando saranno dorati. Trasferirli su una gratella e lasciarli raffreddare.

PREPARARE UN COULIS DI FRUTTI DI BOSCO

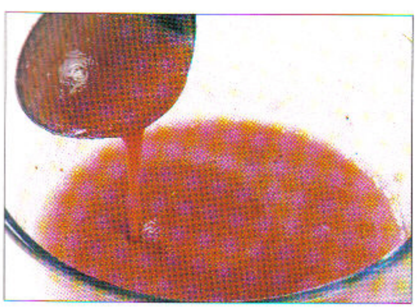
Un coulis è una salsa di media consistenza. I migliori coulis si ottengono con frutta fresca, ma possono essere utilizzati frutti di bosco congelati, anche se non hanno il profumo e l'aroma di quelli freschi.



1 Pulire ed esaminare i frutti uno a uno, lavandoli soltanto se sono sporchi. Frullarli in un robot da cucina o in un frullatore.



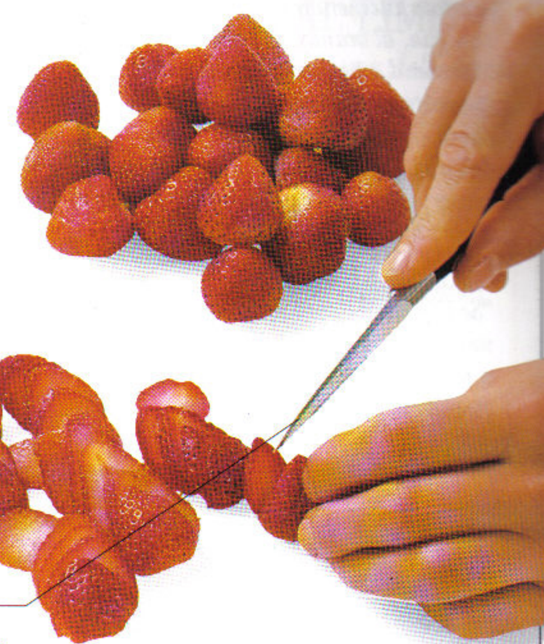
2 Trasferire il composto in una ciotola. Aggiungere zucchero al velo e liquore a piacere.



3 Far passare il frullato attraverso un setaccio fine per rimuovere i semi. Il coulis dovrà essere spesso abbastanza da velare il dorso del cucchiaio.

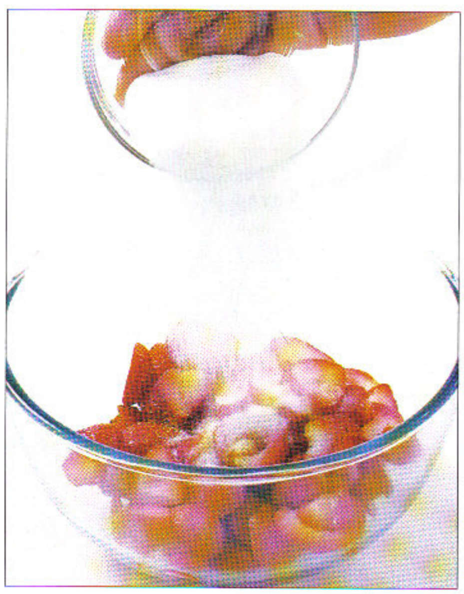
2 PREPARAZIONE DELLE CREME DI FRAGOLE E CHANTILLY

1 Pulire le fragole e tagliarle a fette, mettendone da parte 6 intere con il picciolo per la guarnizione.

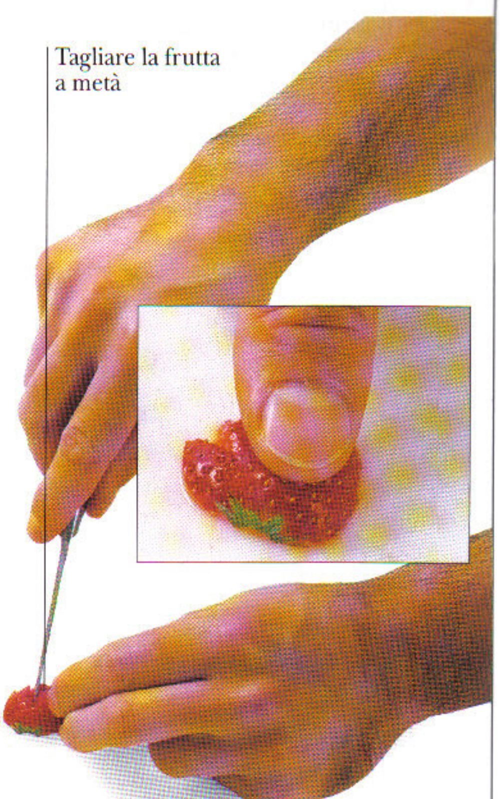




Servirsi di un coltellino per pulire e affettare le fragole



2 Spolverizzare le fragole tagliate a fette con lo zucchero e lasciar riposare per 5-10 minuti. Preparare un coulis con le fragole, lo zucchero al velo e il kirsch, a piacere (vedi riquadro a sinistra).



Tagliare la frutta a metà

3 Tagliare a metà nel senso della lunghezza le fragole tenute da parte, affettarle arrivando quasi fino al picciolo e aprirle a ventaglio con il pollice.
Ora preparare la crema Chantilly, aromatizzandola con l'essenza di vaniglia (vedi riquadro a pag. 8).

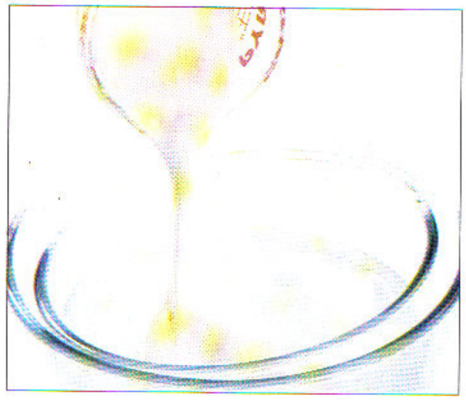


PREPARARE LA CREMA CHANTILLY

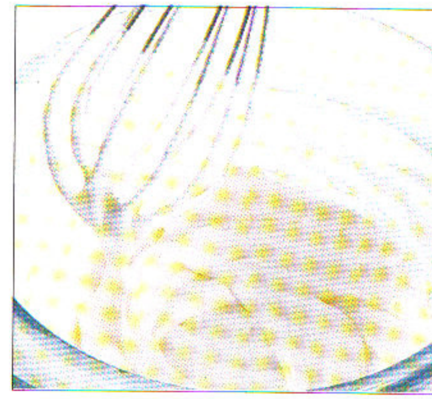
La crema Chantilly è costituita da panna montata zuccherata e aromatizzata alla vaniglia, al brandy, al rum o al Grand Marnier. La panna da montare (percentuale di grasso minima 33%) dovrà essere ben raffreddata prima dell'uso. La crema Chantilly può essere conservata coperta in frigo per non più di 2 ore prima di servirla.

I CONSIGLI

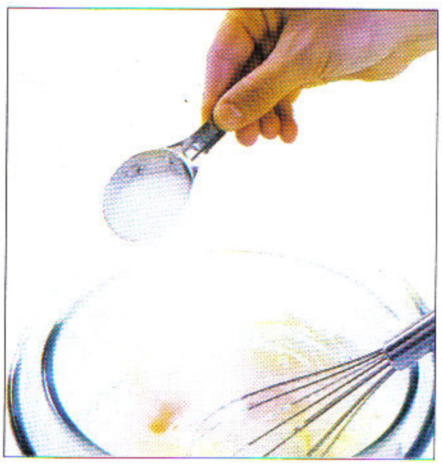
"Se la panna dovrà essere distribuita con una tasca da pasticceria, fare attenzione a non scaldarla troppo con le mani quando la si usa."



1 Versare la panna in un contenitore raffreddato, tenuto immerso nell'acqua ghiacciata.



2 Montare la panna con una frusta manuale o elettrica fino a che si inspessisce.



3 Aggiungere lo zucchero e l'aromatizzante e continuare a montare la panna.



Montare finché la panna formerà dei nastri

4 Continuare a montare fino a che la panna sarà ben soda, ma senza eccedere, altrimenti si separerà.

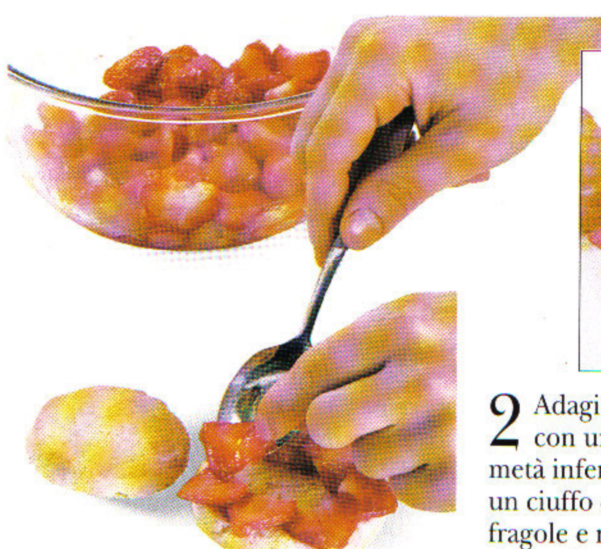
3 COMPOSIZIONE DEI TORTINI

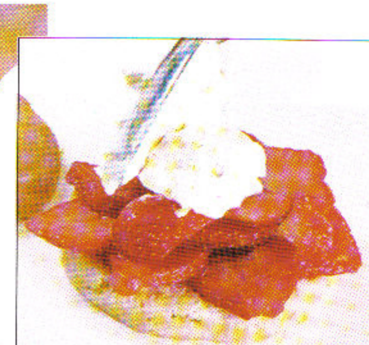


1 Tagliare longitudinalmente ciascun tortino raffreddato con un coltello seghettato.

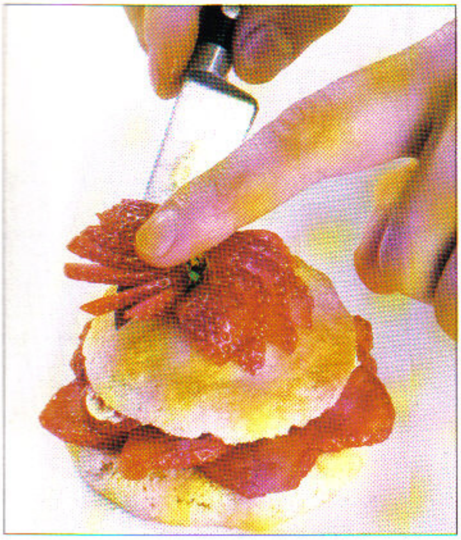
! ATTENZIONE !

I tortini sono piuttosto friabili.





2 Adagiare una parte delle fragole con un po' del loro liquido sulle metà inferiori dei tortini. Depositare un ciuffo di panna montata sulle fragole e ricoprire con l'altra metà del tortino.



3 Decorare ciascun tortino con due ventagli di fragole.

4 Ricoprire il fondo del piatto con il coulis di fragole e adagiare un tortino al centro.

Adagiare il tortino di fragole sul coulis poco prima di servirlo



VARIANTE

TORTINO RIPIENO DI MIRTILLI AL LIMONE

Questa è soltanto una delle tante possibili varianti al tema proposto in queste pagine. L'aroma di limone dà ancor più risalto alla farcia di mirtilli. Scegliere mirtilli sodi e turgidi, scartando quelli troppo molli.



1 Per i tortini seguire le istruzioni della ricetta principale, aggiungendo al burro la scorza grattugiata e il succo di un limone medio.
2 Pulire 500 g di mirtilli senza zuccherarli.
3 Comporre i tortini, distribuendo i mirtilli sulla crema Chantilly, e decorare ciascun tortino con un fiore o una fogliolina aromatica.

I ventaglietti di fragole creano un gradevole motivo ornamentale



Il coulis di fragole, aromatizzato al kirsch nella ricetta, si abbina meravigliosamente ai tortini

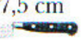
Crêpes suzette

Dosi per 6 persone — Preparazione 40-50 minuti* — Cottura 45-60 minuti

Utensili


robot da cucina (facoltativo)


padella per crêpes da 17,5 cm


coltello da cucina


ciotole


frusta


cucchiaio di legno


cucchiaione di metallo

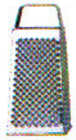

padella grande


mestolo


cucchiaio a spatola

pelapatate


colino


grattugia


tegami

I consigli

"Le padelline tradizionali per le crêpes sono di ghisa, con bordi bassi e manico piatto per renderle più maneggevoli."



In questo dessert, certamente tra i dolci francesi più classici e conosciuti, le crêpes, sottilissime, sono cosparse di burro profumato all'arancia e, dopo essere state caramellate, vengono fiammeggiate dinanzi ai commensali, dando così vita a una esibizione di grande successo.

Suggerimenti utili

Le crêpes e il burro all'arancia possono essere preparati anche con notevole anticipo. Le crêpes, se conservate, vanno poste una sopra l'altra, separate con fogli di carta forno, e tenute in frigorifero avvolte in un sacchetto per alimenti; in freezer si conservano invece per 2-3 mesi. Tenere il burro all'arancia in frigorifero, ma lasciarlo ammorbidire per 1-2 ore prima di usarlo. Completare le crêpes e fiammeggiarle solo al momento di servire.

** più 30 minuti di riposo*

Cosa comperare

Per le crêpes

100 g di burro, o più se necessario

175 g di farina, 1 cucchiaio di zucchero

4 uova, 375 ml di latte, o più se necessario, sale

Per il burro all'arancia

175 g di burro, a temperatura ambiente

30 g di zucchero al velo, 3 grosse arance

1 cucchiaio di Grand Marnier (facoltativo)

Per fiammeggiare

75 ml di brandy, 75 ml di Grand Marnier

Ingredienti


brandy


arance


Grand Marnier


latte


zucchero


zucchero al velo


uova


burro


farina

I consigli

"Nel calcolo di quante crêpes preparare bisogna tener conto, specie se si è alle prime armi, che purtroppo parecchie dovranno essere eliminate."

Sequenza di lavoro

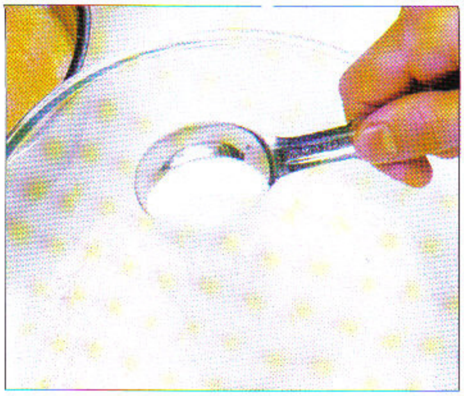
1 Preparazione della pastella

2 Preparazione del burro all'arancia e della julienne di arancia

3 Cottura delle crêpes

4 Completamento delle crêpes

1 PREPARAZIONE DELLA PASTELLA





1 Far fondere il burro in un tegamino e lasciarlo raffreddare. Setacciare la farina facendola cadere in una grande ciotola. Unirvi lo zucchero e il sale.

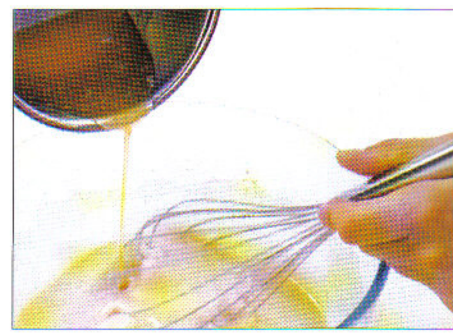
2 Fare la fontana nella farina e sgusciarvi le uova, sbattendole brevemente.

3 Unire a filo metà del latte, lavorando continuamente con una frusta, in modo da incorporarvi in modo omogeneo la farina.

I CONSIGLI

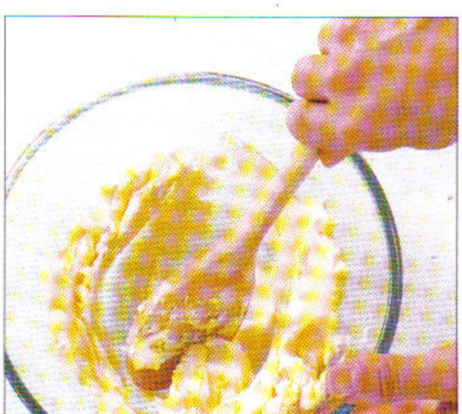
"Se viene unita una quantità di liquido eccessiva, la pastella formerà dei grumi."





4 Aggiungere anche metà del burro fuso, quindi completare con una quantità di latte sufficiente a formare una crema piuttosto liquida. Coprire e lasciar riposare almeno 30 minuti.

2 PREPARAZIONE DEL BURRO ALL'ARANCIA E DELLA JULIENNE DI ARANCIA



1 Porre il burro e lo zucchero al velo in una ciotola e lavorarli bene in modo da formare una crema.

2 Grattugiare finemente la scorza di 2 arance. Con il pelapatate staccare la scorza anche dalla terza arancia e tenerla da parte. Pulire bene gli spicchi pelandoli al vivo, quindi tenere da parte sia gli spicchi d'arancia sia il loro succo.



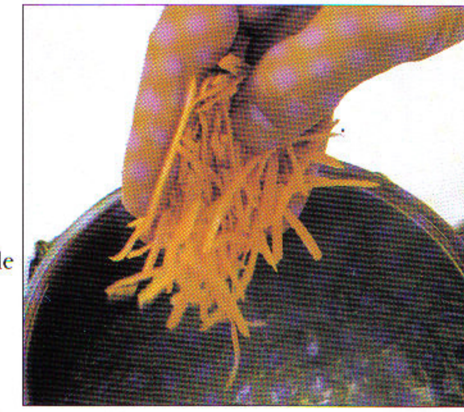
3 Unire al burro la scorza d'arancia grattugiata e 30 ml del succo d'arancia tenuto da parte. Lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Coprire la ciotola e tenere a temperatura ambiente in modo che non si indurisca troppo.

I CONSIGLI
"In alternativa, si può preparare il burro all'arancia con il robot da cucina."



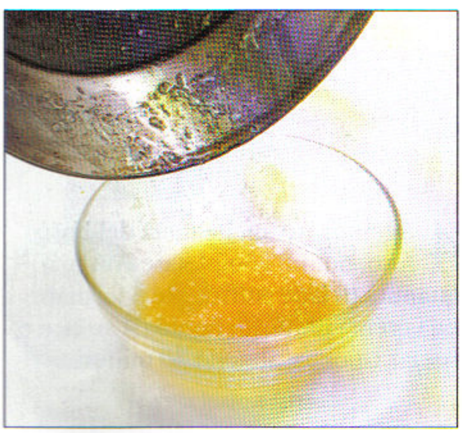
Lavorare energicamente con un cucchiaio di legno così che l'olio essenziale sia liberato dalla scorza

La scorza finemente grattugiata si amalgama perfettamente al burro



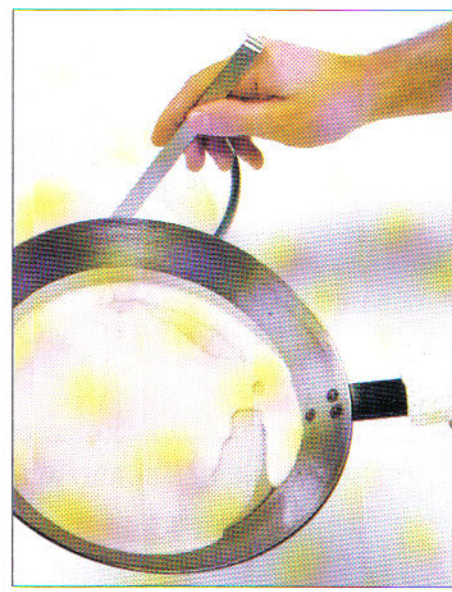
4 Preparare la julienne di arancia: tagliare la scorza in striscioline il più sottili possibile. Portare a ebollizione poca acqua fredda in un piccolo tegame, versarvi la julienne di arancia e far cuocere a fuoco dolce per 2 minuti. Scolare, passare in acqua fredda corrente e scolare di nuovo.

3 COTTURA DELLE CRÊPES



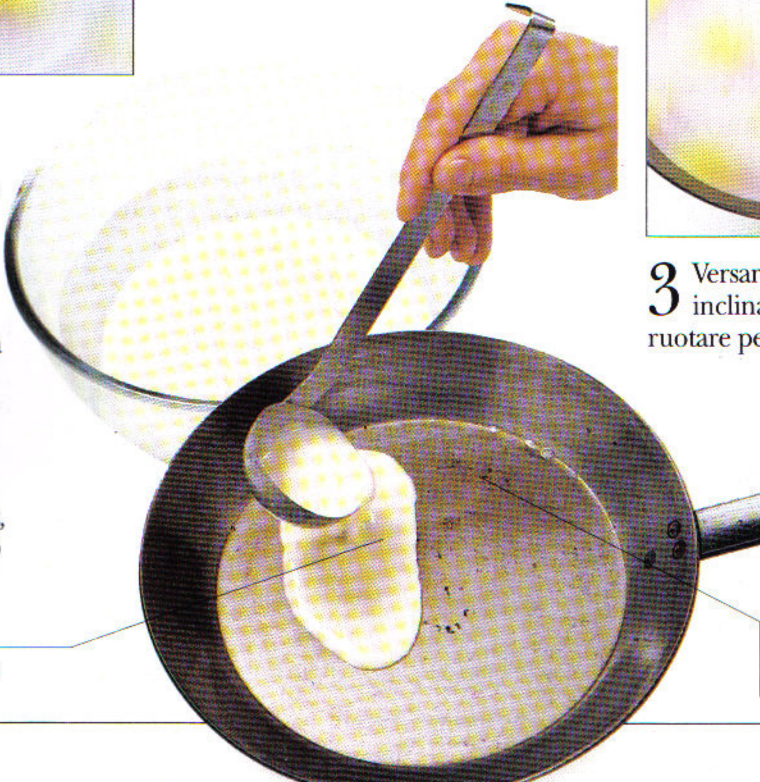
1 Versare il burro fuso rimasto nella padellina per le crêpes e farlo scaldare velocemente, quindi scolarlo in una piccola ciotola lasciando solo uno strato sottile nella padella.

I CONSIGLI
"Se necessario, unire alla pastella ancora un poco di latte in modo da darle la consistenza di una crema."



2 Scaldare nuovamente la padella, unirvi una goccia di pastella per controllare la temperatura: quando inizierà a friggere significa che ha raggiunto la temperatura ottimale.

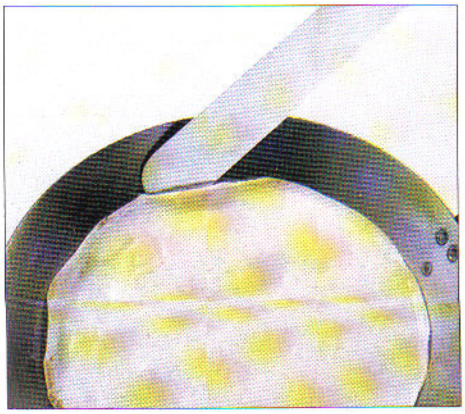
! ATTENZIONE !
Non aggiungere troppa pastella, altrimenti le crêpes risulteranno troppo alte.



3 Versare un mestolino di pastella e inclinare la padella, facendola ruotare per distribuirla uniformemente.

La pastella si addenserà immediatamente a contatto della padella bollente

Lo strato di burro deve essere molto sottile, così che la crêpe non risulti troppo unta



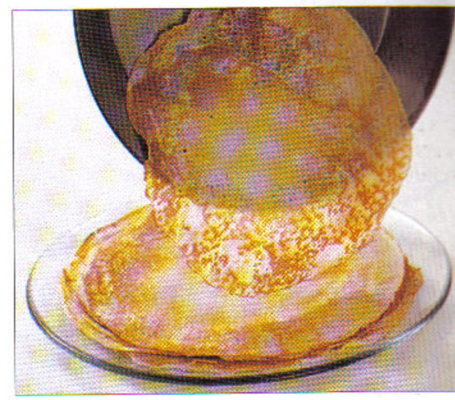
4 Friggere la crêpe a calore medio-elevato fino a quando si sarà ben addensata in superficie e sarà dorata sotto. Con il coltello a spatola staccare delicatamente la crêpe dalla padella.



5 Voltarla velocemente passando il coltello a spatola sotto la crêpe. Si può anche far saltare la crêpe (vedi riquadro sottostante). Continuare la cottura a calore medio-elevato fino a quando la superficie sarà ben dorata anche sull'altro lato.

I CONSIGLI

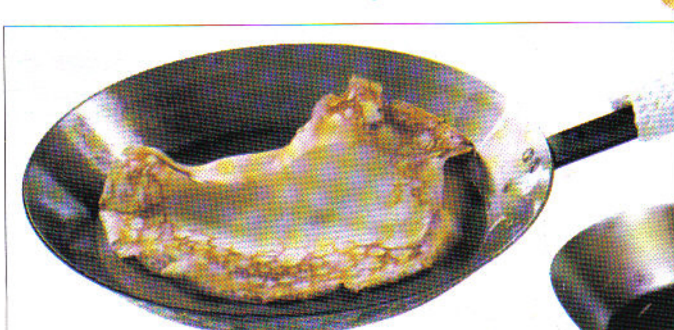
"La prima crêpe vale sempre come prova, e sarà quasi sicuramente da scartare."



6 Far scivolare la crêpe su un piatto con il lato cotto per primo verso l'alto. Ripetere l'operazione fino a esaurimento della pastella, imburrando di nuovo la padellina solo quando le crêpes inizieranno ad attaccarsi.

COME VOLTARE UNA CRÊPE

Le crêpes si voltano più facilmente in una padella antiaderente, sebbene si indorino meglio in una di ghisa.



1 Scuotere delicatamente la padella in modo da assicurarsi che la crêpe sia staccata, quindi voltarla con movimento veloce.

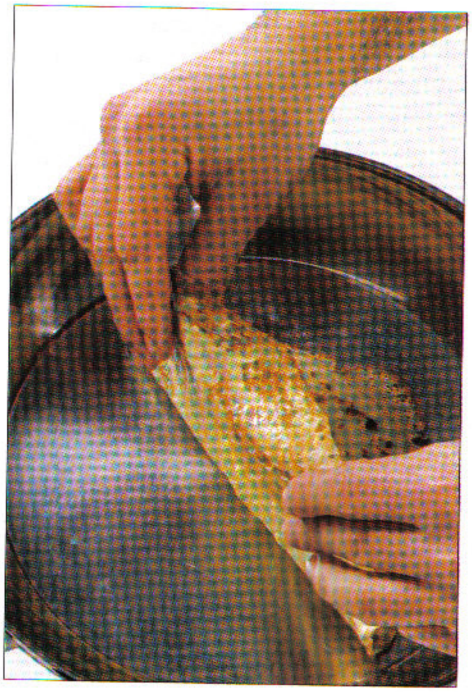


2 Quando la crêpe cade nuovamente nella padella, dopo averla girata, farla scivolare delicatamente al centro della padella.

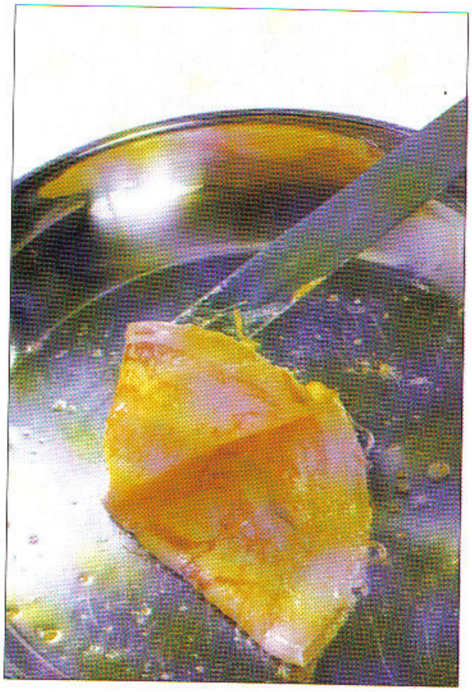
4 Completamento delle crêpes



1 Distribuire il burro all'arancia sul lato delle crêpes che è stato cotto per primo, impilando le crêpes su un altro piatto.



2 Scaldare la padella a calore medio. Adagiarvi una crêpe, con il lato imburrato verso il basso, e cuocere a fuoco vivace per circa 1 minuto.

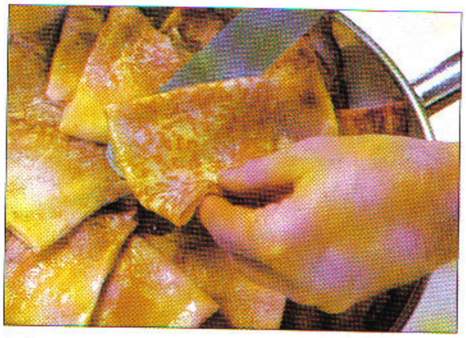


3 Con il coltello a spatola, piegare la crêpe a metà e quindi a quarto, i modo da formare un triangolo.

Mentre le crêpes friggono, lo zucchero si caramella e copre il fondo della padella, emanando un profumo molto intenso



4 Porre la crêpe, così ripiegata, di lato e ripetere tutta l'operazione con un'altra, sempre con il lato imburrato verso il basso. Cuocere allo stesso modo le crêpes, avendo cura di impilarle ai lati della padella.



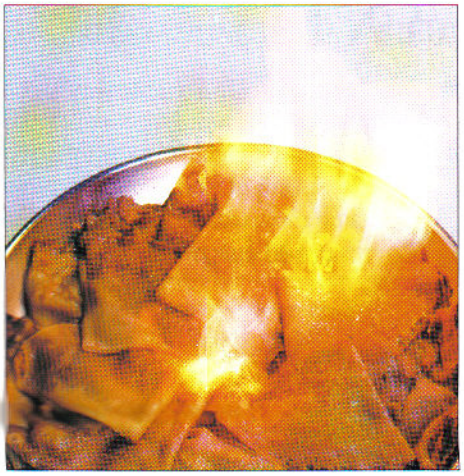
5 Sistemare tutte le crêpes pronte nella padella, distribuendole in modo uniforme.



6 Far scaldare il brandy e il Grand Marnier in un tegamino, quindi versarli sulle crêpes.

I CONSIGLI

"Se le crêpes fossero troppe, trasferirle su un piatto, coprirle e tenerle in caldo mentre si preparano le altre."



7 Fiammeggiare le crêpes in modo da far evaporare il liquore e portare in tavola immediatamente.

! ATTENZIONE !
Le fiamme potrebbero alzarsi di colpo, quindi è consigliabile stare un poco lontani e proteggere i capelli.

SERVIRE IN TAVOLA
Distribuire le crêpes nei singoli piatti e bagnarle con il sugo di cottura. Decorare con gli spicchi e la julienne d'arancia e servire immediatamente.



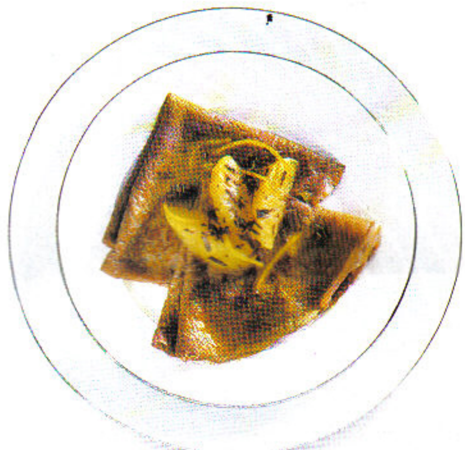
Le crêpes suzette sono veramente un dessert di grande effetto

Gli spicchi e la julienne d'arancia danno un tocco acidulo

VARIANTE

CRÊPES AL CIOCCOLATO E ARANCIA

Il cacao in polvere, unito alla pastella, trasforma le crêpes in una leccornia ancor più deliziosa.



1 Preparare la pastella delle crêpes, unendo 30 g di cacao in polvere alla farina.
2 Procedere come indicato nella ricetta principale, distribuendo sulle crêpes del cioccolato grattugiato.

VARIANTE

CRÊPES AL SOUFFLÉ DI MELE

Le crêpes divengono qui l'involucro in cui si cela un soffice soufflé di mele. Ben dorate e cosparse di zucchero al velo coroneranno di certo un pranzo importante.

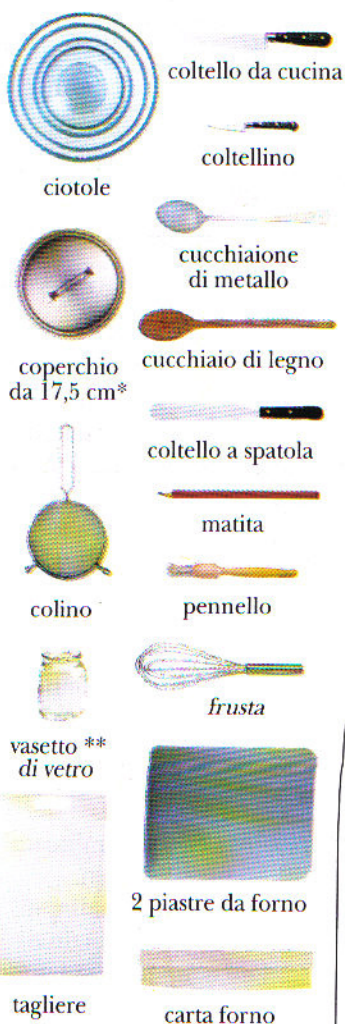


1 Non utilizzare il burro all'arancia, il brandy e il Grand Marnier. Preparare le crêpes come indicato.
2 Mondare, tagliare a metà e poi a quarti 1 kg di mele senza sbucciarle, quindi porle in un tegame. Unire 175 ml di acqua, coprire e cuocere a calore moderato per 40 minuti.
3 Passare le mele al setaccio, quindi riportarle nello stesso tegame. Portare a bollore, mescolare e far cuocere per 5-10 minuti. Unirvi 3-4 cucchiai di zucchero di canna.
4 Portare il forno a 200 °C. Imburrare 6-8 piatti individuali per gratin. Montare a neve ben ferma 4 albumi. Unirvi 50 g di zucchero semolato e continuare a mescolare fino a quando si formerà un composto spumoso.
5 Se necessario, scaldare la purea di mele fino a quando sarà ben calda. A piacere, unire 2-3 cucchiai di Calvados.
6 Incorporare nella purea di mele un quarto della meringa con una spatola di gomma, quindi unire questo composto alla meringa rimasta.
7 Porre 2-3 cucchiai del composto su ogni crêpe. Piegarle a metà e sistemarle nei singoli piatti.
8 Cuocere in forno fino a quando le crêpes saranno ben sollevate. Servirle cosparse di zucchero al velo.

Coppette croccanti di frutta esotica

Dosi per 8 persone — Preparazione 55-65 minuti — Cottura 20-30 minuti

Utensili



* si può usare anche un piatto
** o un bicchiere



Una cialda biscottata, croccante, foggiata a tulipano, racchiude una deliziosa macedonia di frutta esotica arricchita da panna montata.

Suggerimenti utili

Le cialde divengono molli se esposte all'umidità, quindi sarebbe meglio prepararle solo 1-2 ore prima del consumo *e tenerle avvolte in un foglio di alluminio. Altrimenti, si* conservano per un giorno se tenute sempre in un contenitore dotato di chiusura ermetica. La frutta può essere preparata anche un giorno prima, purché venga tenuta in frigorifero. Distribuirla nelle singole cialde e preparare la panna montata solo al momento del consumo.

Cosa comperare

2 mango, del peso complessivo di circa 1 kg
3 kiwi, del peso complessivo di 300 g
2 carambole, del peso di circa 250 g, 1 melagrana, del peso di 250 g
1 papaia, del peso di circa 250 g
2 cucchiai di zucchero semolato, o più, a piacere
3 cucchiai di acqua di rose o 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
375 ml di panna da montare
Per le cialde
80 g di burro, a temperatura ambiente, più quello per la carta forno e il vasetto di vetro
125 g di zucchero al velo, 3 albumi, 75 g di farina
1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
10 ml di panna da montare

Ingredienti



I consigli

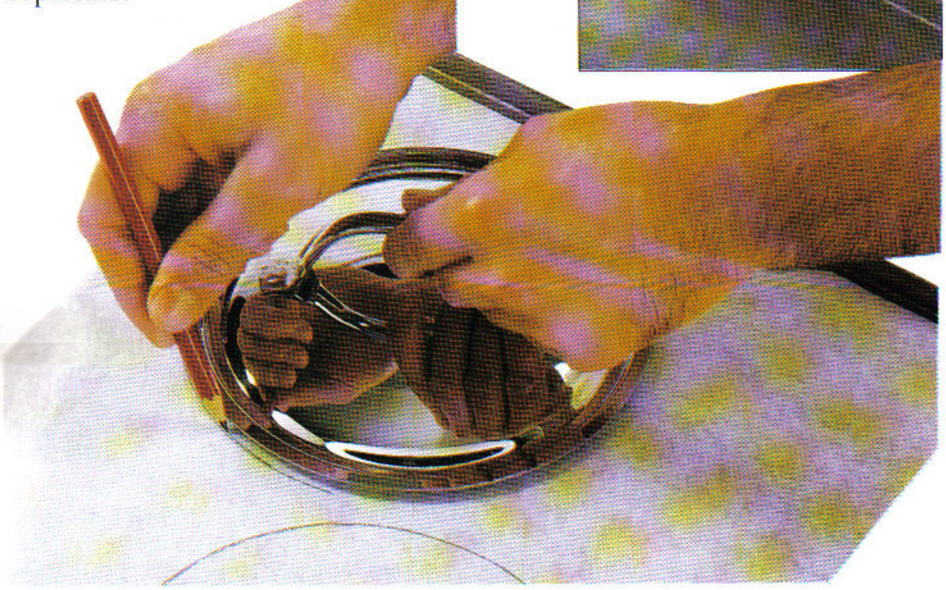
"L'acqua di rose è reperibile nei negozi di specialità orientali."

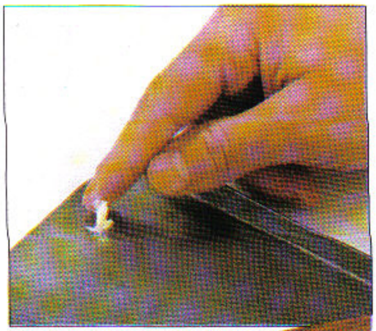
Sequenza di lavoro

1. Preparazione della pastella
2. Cottura e preparazione delle cialde
3. Preparazione dei frutti esotici
4. Preparazione della panna

1 PREPARAZIONE DELLA PASTELLA

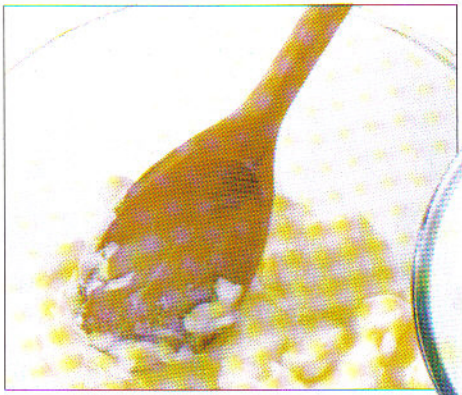
1 Far scaldare il forno a 200 °C. Porre una noce di burro in ogni angolo della piastra in modo che la carta vi aderisca. Foderare le piastre con carta forno e disegnare su ogni foglio un cerchio di 17,5 cm di diametro usando il coperchio.



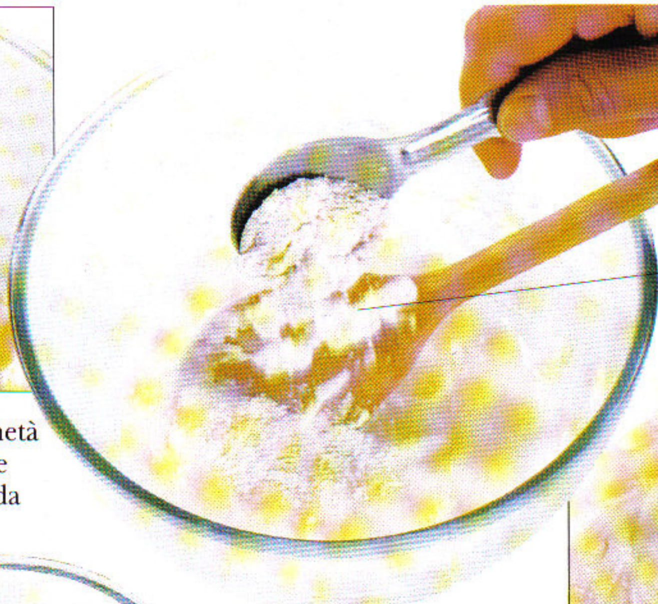




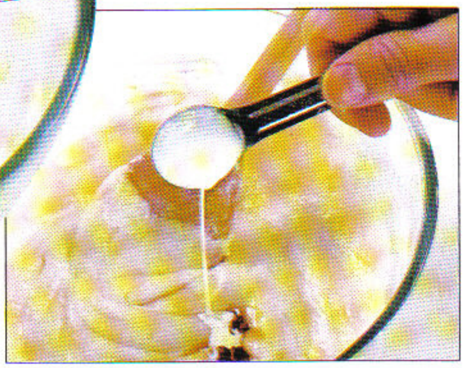
2 Con un cucchiaio di legno lavorare leggermente il burro fino a quando risulterà spumoso. Unirvi lo zucchero al velo e lavorare ancora fino a quando il composto sarà omogeneo.

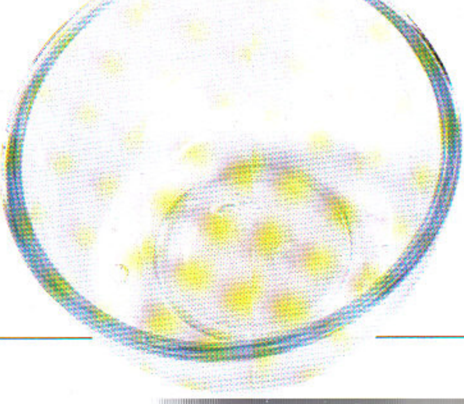


3 Unirvi gradualmente circa la metà degli albumi, lavorando sempre con il cucchiaio di legno in modo da amalgamare gli ingredienti.



Farina e albumi vanno aggiunti alternativamente

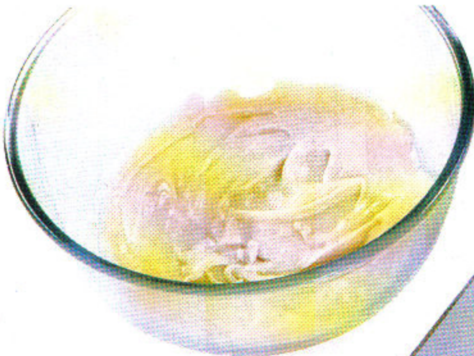




4 Setacciare la farina, quindi incorporarne circa un cucchiaio al composto, mescolare bene e aggiungervi l'albume restante, poco alla volta.

5 Amalgamare anche il resto della farina. Unirvi l'essenza di vaniglia e la panna, e lavorare bene il tutto.

2 COTTURA E PREPARAZIONE DELLE CIALDE



1 Con il dorso di un cucchiaio distribuire uno strato sottile di pastella (circa 2 cucchiai) all'interno di ogni cerchio disegnato sulla carta forno. Cuocere per circa 5-7 minuti.

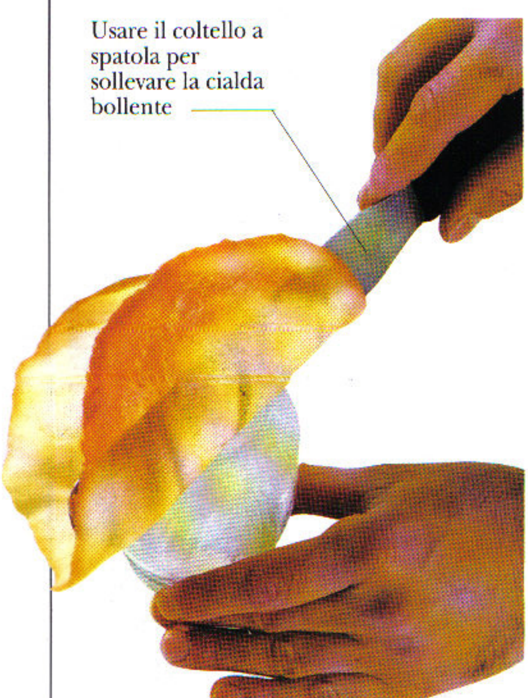
I CONSIGLI
"È un'ottima idea fare prima qualche prova cuocendo un biscotto-campione: se risultasse troppo duro, unire alla pastella 1-2 cucchiai di burro fuso; se, invece, fosse troppo sottile e fragile, aggiungervi ancora 1-2 cucchiai di farina."



La pastella va distribuita nella forma disegnata

Distribuire la pastella in uno strato sottile in modo da cuocerla uniformemente

! ATTENZIONE !
Controllare la cottura delle cialde, in quanto bruciano in fretta.



Usare il coltello a spatola per sollevare la cialda bollente

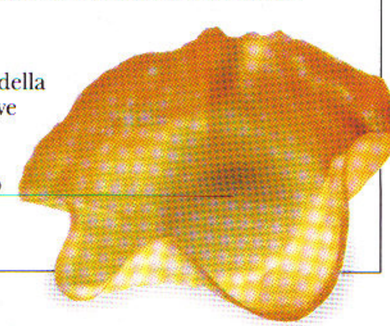
2 Staccare le cialde dalla carta forno con un coltello a spatola. Sollevarne una dalla piastra e deporla subito sul vasetto imburrato, capovolto.



Dare subito la forma alla cialda, in quanto, una volta fredda, si indurisce

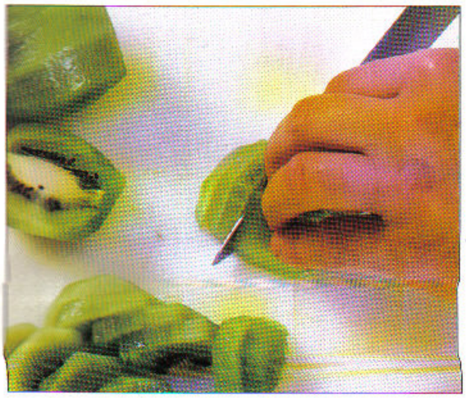
I CONSIGLI
"Se i biscotti fossero troppo duri, porli in forno per 1 minuto in modo da ammorbidirli."

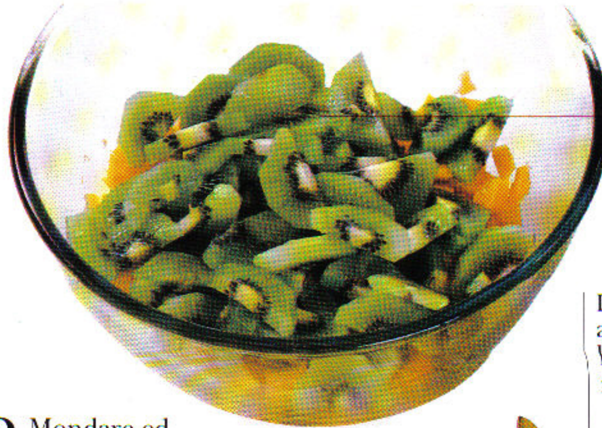
3 Piegare il biscotto attorno alla base del vasetto, in modo da formare un bordo. Quando sarà freddo, staccare il biscotto e procedere allo stesso modo con le altre 3 cialde. Ripetere l'intero procedimento di cottura e forgiatura, così da ottenere 8 cialde.



L'incavo della cialda deve essere piuttosto profondo

3 PREPARAZIONE DEI FRUTTI ESOTICI

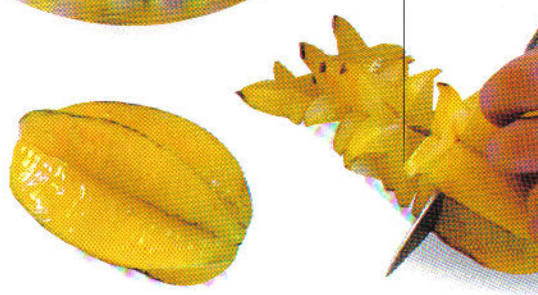




I kiwi, ricchi di succo e di vitamina C, danno una vivace nota di colore



La carambola affettata rivela la sua insolita forma a stella

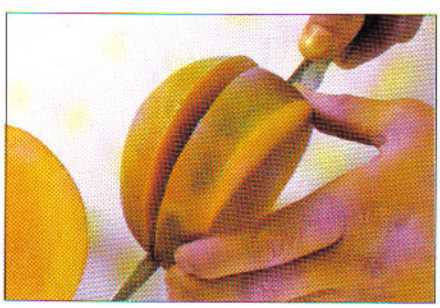


1 Pelare e privare del nocciolo i mango, quindi tagliarli a dadini (vedi riquadro sottostante). Porre i dadini in una grossa ciotola. Pareggiare le estremità dei kiwi, quindi pelarli partendo dall'estremità superiore fino a quella inferiore. Con il coltello da cucina tagliare i kiwi a metà e dividere le metà a fettine.

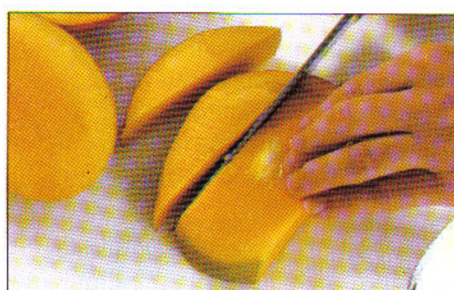
2 Mondare ed eliminare le estremità delle carambole. Tagliare i frutti orizzontalmente, quindi unire anch'essi nella ciotola.

COME PREPARARE UN MANGO

Privare il mango del torsolo duro e centrale e tagliarlo sfruttando questo originale metodo a "riccio" si riveleranno operazioni semplici che inoltre riducono lo scarto.



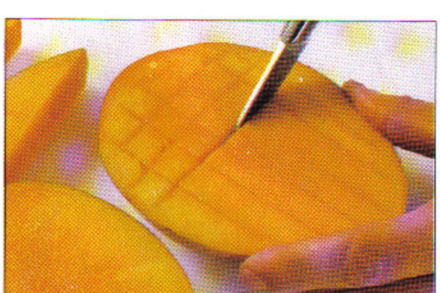
1 Tagliare il mango nel senso della lunghezza da entrambi i lati del torsolo.



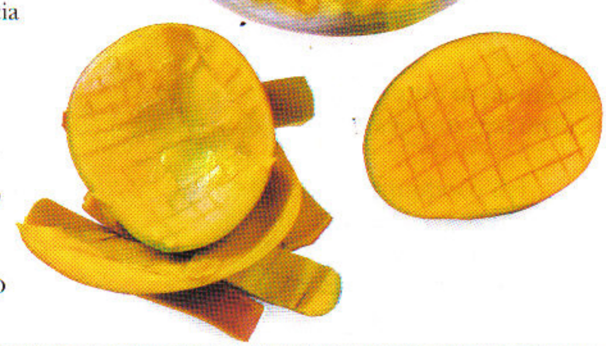
2 Staccare la polpa del mango rimasta unita al torsolo in modo da ottenere due fette.



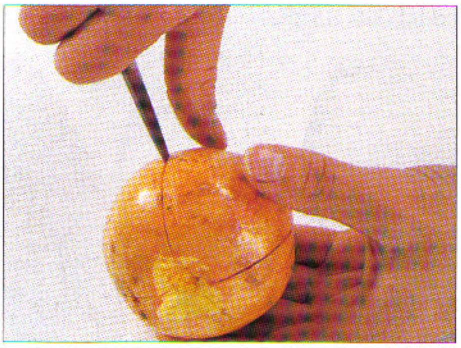
I dadini di mango si staccheranno facilmente dalla buccia



3 Con un coltellino tagliare una metà del mango in modo da formare un reticolato.



4 Tenendo la sezione tagliata verso l'alto, premere la parte centrale della buccia con il pollice, rivoltandola, e aprire al contempo i dadini di polpa, che si staccheranno dalla buccia.

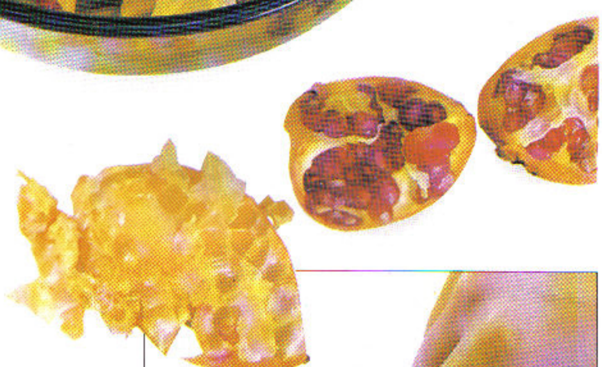


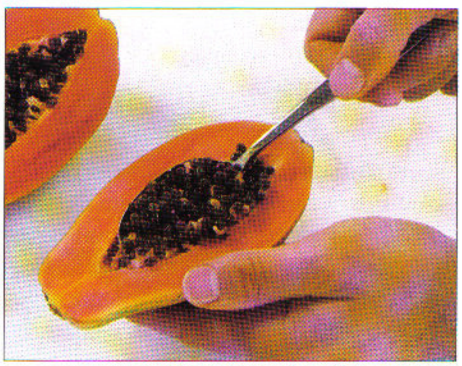
3 Con la punta di un coltellino staccare il picciolo alla melagrana. Tagliare la buccia a quarti, facendo attenzione a non pungere i chicchi interni.

4 Stando sopra la ciotola, dividere la melagrana a metà, seguendo la linea incisa. Dividere poi ogni metà a quarti. Staccare la buccia dura da ogni quarto, facendo cadere i chicchi nella ciotola. Eliminare ogni pezzetto di membrana amara. Tenere da parte qualche chicco per la guarnizione.



Cercare di non rompere i chicchi di melagrana





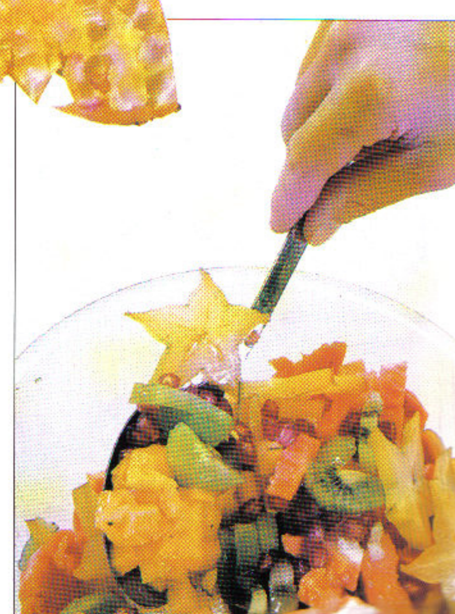
5 Tagliare la papaia a metà, nel senso della lunghezza. Eliminare i semi, quindi tagliare la polpa a quarti.

6 Tenendo i quarti di papaia con la parte della pelle verso l'alto, eliminare la buccia con un coltellino. Tagliare la polpa a tocchetti e unirli al resto.



Un piccolo coltellino affilato è l'ideale per pelare la papaia

Eliminare con cura tutti i semi di papaia

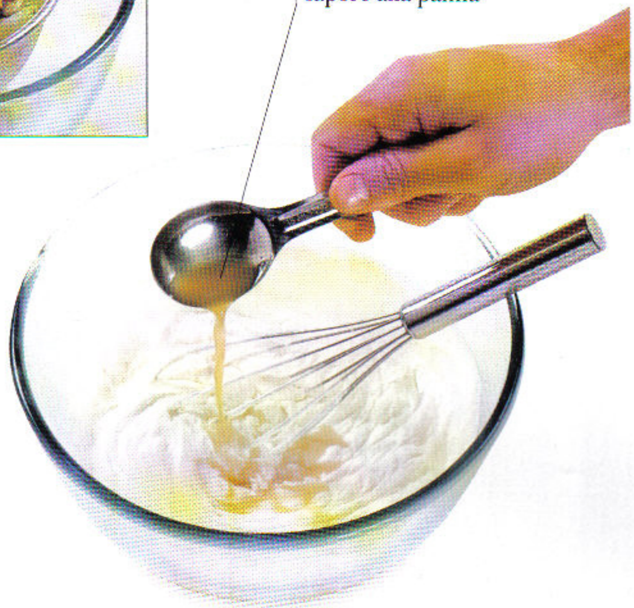


7 Cospargere di zucchero semolato e irrorare con l'acqua di rose o l'essenza di vaniglia. Coprire e porre in frigorifero per almeno un'ora.

4 PREPARAZIONE DELLA PANNA

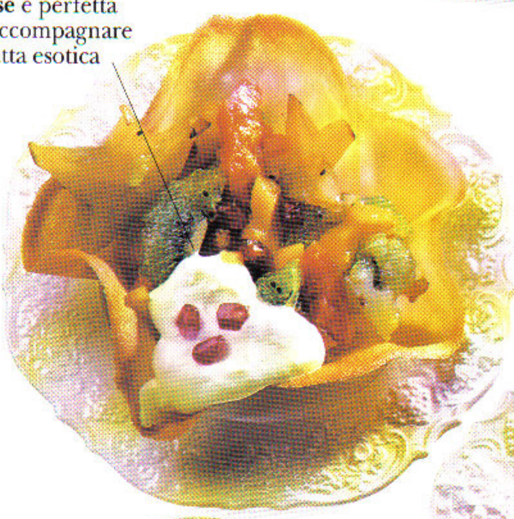


1 Porre un setaccio sopra una ciotola. Versare la frutta nel setaccio per raccoglierne il succo.



I succhi della frutta macerata danno più sapore alla panna

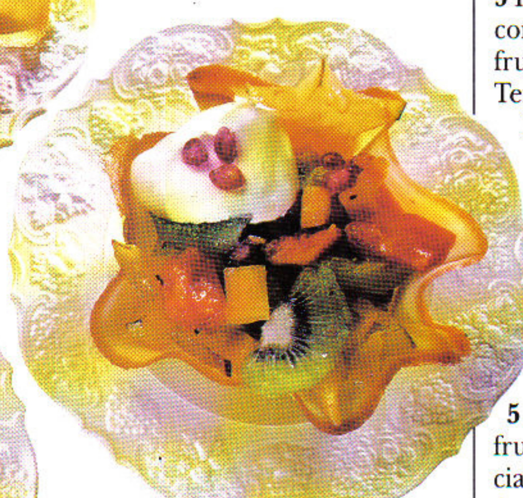
2 Versare la panna in una ciotola ben fredda e montarla. Unirvi 3 cucchiai del succo della macedonia, mescolare bene e montare nuovamente la panna. Assaggiare e unirvi altro zucchero o acqua di rose, a piacere.

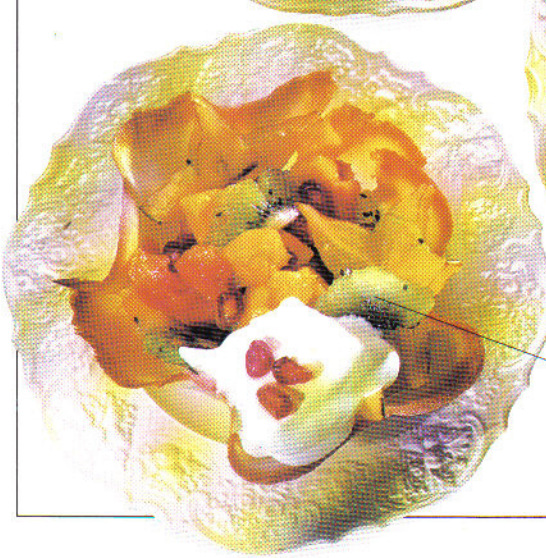


La panna all'acqua di rose è perfetta per accompagnare la frutta esotica

SERVIRE IN TAVOLA

Porre una cialda in ogni piattino da dessert e riempirla di frutta. Completare con una cucchiaiata di panna e guarnire con i chicchi di melagrana tenuti da parte.





Le cialde vanno riempite all'ultimo minuto per evitare che il succo della macedonia imbeva il biscotto

VARIANTE

MILLEFOGLIE ALLA FRUTTA ESOTICA

Un'insolita millefoglie, dove al posto della classica sfoglia si usano croccanti cialde, alternate a un composto di panna e frutta esotica.



1 Preparare la pastella come descritto nella ricetta principale.
2 Preparare le piastre del forno come indicato, disegnando 4 cerchi di 10 cm di diametro. Porre 2-3 cucchiai di pastella in ogni cerchio e distribuirla in uno strato uniforme, quindi cuocere in forno come indicato. Trasferire le cialde su una gratella, tenendole ben piatte e farle raffreddare. Ripetere l'operazione in modo da ottenerne 24.
3 Preparare la macedonia di frutta come da ricetta principale. Scolare la frutta, senza conservare il succo. Tenere da parte qualche pezzetto per la decorazione, quindi unirvi delicatamente la panna montata e amalgamare bene il tutto.
4 Porre una cialda su ogni piattino, distribuirvi una cucchiaiata del composto di panna e macedonia, uniformando la superficie. Coprire con una seconda cialda.
5 Fare un altro strato di panna alla frutta e completare con una terza cialda.
6 Terminare con un poco del composto a base di panna e macedonia, guarnire con la frutta tenuta da parte e servire immediatamente.

FONDUTA AL CIOCCOLATO E NOCI

DOSI PER 6 PERSONE | PREPARAZIONE 25-30 MINUTI | COTTURA 3-5 MINUTI

UTENSILI



I CONSIGLI

"La pentola per la fonduta può essere di terracotta, acciaio o ghisa, e poggiare sopra un fornelletto. Ideale per una festa tra amici, viene posta direttamente in tavola così che gli ospiti possano intingere la frutta nel cioccolato caldo."



Un'insolita preparazione, perfetta per una cena tra amici. I commensali potranno scegliere liberamente tra frutta fresca o biscottini al burro, da intingere nella densa salsa di cioccolato profumata alla cannella.

SUGGERIMENTI UTILI

Il composto per la fonduta può essere preparato anche 4 ore prima di servire. La frutta da intingere deve invece essere preparata al massimo 2 ore prima.

COSA COMPERARE
Per la fonduta
550 g di cioccolato amaro
175 g di panna
1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
1 punta di cannella in polvere
Per accompagnamento
650 g di fragole
150 g di pecan (noci americane)
3 mandarini
2-3 banane, 1 limone
2 pere mature ma sode
250 g di biscottini al burro

INGREDIENTI



* si possono usare anche delle lingue di gatto

I CONSIGLI

"Al posto della vaniglia e della cannella, si può insaporire questa preparazione con 3-4 cucchiai di liquore: Grand Marnier, cognac, kirsch e rum sono ottime alternative."

SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DELLA FONDUTA AL CIOCCOLATO

2 PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA INTINGERE

3 SERVIZIO IN TAVOLA

1 PREPARAZIONE DELLA FONDUTA AL CIOCCOLATO

1 Tagliare il cioccolato a grossi blocchi, quindi tritarli con il coltello da cucina o utilizzando un robot da cucina. Porre il cioccolato nel tegame e unirvi la panna.





Tritare il cioccolato a pezzetti piccoli e di uguali dimensioni per farlo fondere perfettamente

2 Far scaldare a fuoco dolce, mescolando fino a quando il cioccolato si sarà fuso e il composto sarà omogeneo e piuttosto consistente. Se necessario, prolungare la cottura in modo da ottenere la giusta consistenza; togliere dal fuoco e unirvi la vaniglia e la cannella.



Cuocere a fuoco dolce così che non bruci

2 PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI DA INTINGERE

1 Portare il forno a 190 °C. Nel frattempo, mondare le fragole e passarle brevemente in acqua fredda. Tagliarle a metà se molto grosse.



Le fragole da intingere dovrebbero essere mature ma sode



2 Distribuire le noci americane sulla piastra del forno. Farle tostare per circa 5 minuti, mescolando spesso per ottenere un risultato uniforme. Togliere dal forno e far raffreddare.

3 Pelare i mandarini e dividerli a spicchi.

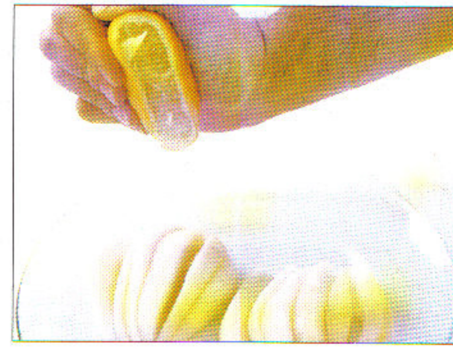


Togliere tutte le membrane che si trovano attorno agli spicchi



4 Sbucciare le banane e tagliarle a fette diagonali alte circa 1,25 cm. Tagliare il limone a metà e cospargerne il succo sulle fette di banana in modo che non si scuriscano.





6 Tagliare le pere a spicchi in modo da formare fettine sottili. Spruzzare anch'essi di succo di limone.

5 Pelare le pere e tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Eliminare il torsolo con lo scavino o con un cucchiaino. Eliminare il picciolo.



Tenere la metà della pera saldamente in mano mentre si toglie il torsolo

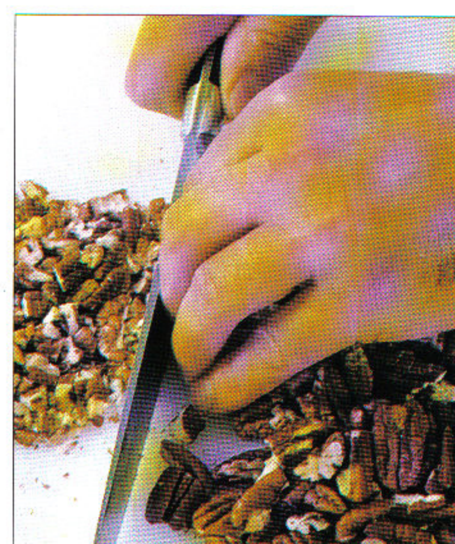
Lo scavino toglie il torsolo perfettamente



7 Sistemare la frutta preparata e i biscotti in modo decorativo su un piatto.

Sistemare gli ingredienti creando un bell'effetto cromatico





8 Con il coltello da cucina tritare le noci americane tostate e porle in una piccola ciotola.

3 SERVIZIO IN TAVOLA



1 Scaldare il composto di cioccolato, se necessario, e versarlo nella pentola della fonduta. Porre la pentola sul sostegno sopra il fornelletto e accendere la fiamma.

! ATTENZIONE !
Il cioccolato brucia facilmente, quindi non scaldare troppo la fonduta.



Intingere completamente nel cioccolato il boccone

2 Servire la preparazione in tavola con tutti gli ingredienti da intingere nella cioccolata, prima, e quindi nelle noci tritate, usando le apposite forchettine.



Le forchettine da fonduta sono molto indicate per intingere

I CONSIGLI
"Frutta saporita e noci croccanti sono ottime con il cioccolato."

VARIANTE

FONDUTA AL CIOCCOLATO E COCCO

L'arancia dà un aroma caratteristico a questa salsa servita con cocco tostato, che conferisce alla preparazione una nota tropicale.



1 Non utilizzare panna, pere, biscottini al burro e noci americane. Preparare la fonduta al cioccolato come indicato, non utilizzando la cannella in polvere e usando al posto della panna il succo filtrato di 2 arance.
2 Mondare e lavare brevemente le fragole, preparare anche le banane.
3 Distribuire 100 g di cocco rapé sulla placca del forno e farlo tostare come indicato per le noci americane.
4 Preparare l'ananas: eliminare il ciuffo di foglie e il fondo e porre il frutto in piedi, su un tagliere. Sbucciare l'ananas tagliando la buccia verticalmente e staccando tutte le punte delle spine assieme alla buccia. Tagliare l'ananas a metà nel senso della lunghezza, quindi dividerlo a quarti. Eliminare il torsolo, poi tagliare ogni quarto a fettine prima verticalmente, poi orizzontalmente.
5 Tagliare 250 g di pan di Spagna a dadini. Sistemare la frutta preparata e il dolce su un capace piatto da portata.
6 Servire la fonduta come indicato, con la frutta e il dolce presentati assieme nello stesso piatto e con la ciotolina di cocco dove passare il boccone per la copertura finale.

TERRINA DI FRUTTA MARMORIZZATA

DOSI PER 6 PERSONE | PREPARAZIONE 30-40 MINUTI | RAFFREDDAMENTO: ALMENO 6 ORE

UTENSILI

- stampo smaltato per terrina da 1,25 l*
- coltello da cucina
- coltellino
- ciotole
- coltello a spatola larga
- spremiagrumi
- colino
- mestolo
- frusta
- cucchiaio di legno
- coltello seghettato
- tegami
- tagliere

* si possono usare anche stampi in porcellana o in vetro pyrex



Leggera e dietetica, resa ancor più fresca da una delicata salsa alla menta, la terrina di frutta è il dessert ideale per un pranzo a buffet nei mesi estivi. Servita già affettata, poi, rivelerà tutta la sua gamma di colori vivaci morbidamente avvolti nella gelatina profumata al vino bianco, traendone ancor più vantaggio.

SUGGERIMENTI UTILI

La terrina e la salsa possono essere preparate anche con un giorno di anticipo e conservate, opportunamente avvolte in pellicola trasparente, nel frigorifero. Sformare la terrina non più di un'ora prima di servire.

COSA COMPERARE

2 arance

175 g di uva nera

125 g complessivi di mirtilli, lamponi, more e fragole

Per la gelatina

100 g di zucchero semolato

10 g di gelatina granulare

1 limone, o più se necessario

500 ml di vino bianco dolce

Per la salsa di menta e arancia

10 g di tapioca

4 arance

3 rametti di menta fresca

30 g di zucchero semolato, o più se necessario

INGREDIENTI

- arance
- frutti di bosco
- uva nera
- menta fresca
- limone
- zucchero semolato
- tapioca
- gelatina granulare
- vino bianco dolce

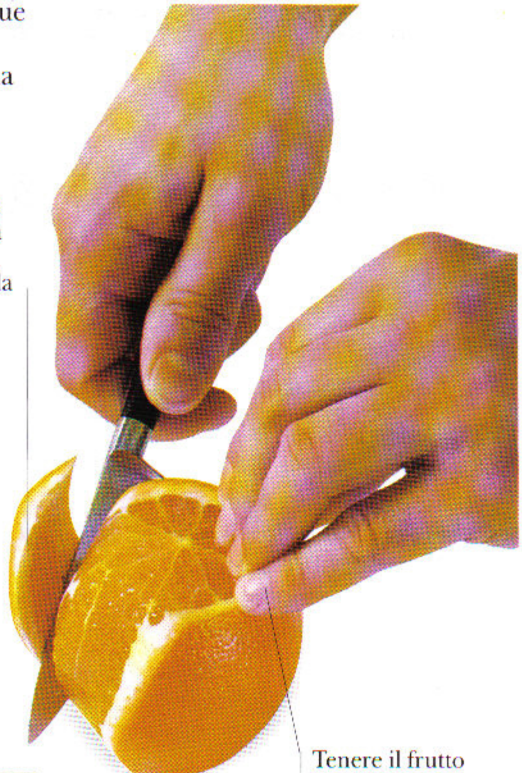
SEQUENZA DI LAVORO

1. PREPARAZIONE DELLA FRUTTA
2. PREPARAZIONE DELLA GELATINA
3. COMPLETAMENTO E RAFFREDDAMENTO DELLA TERRINA
4. PREPARAZIONE DELLA SALSA
5. SFORMATURA DELLA TERRINA

1 PREPARAZIONE DELLA FRUTTA

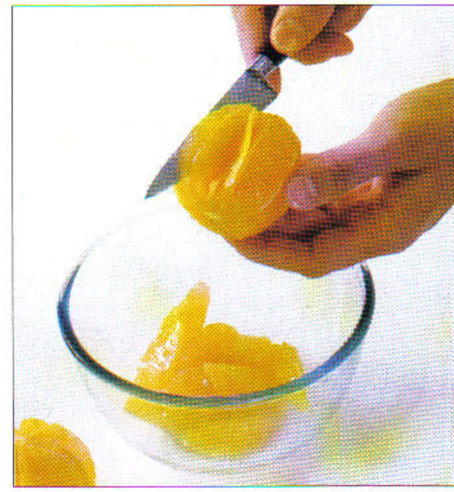
1 Con un coltellino eliminare le due estremità all'arancia. Privare l'arancia della scorza e della pellicina bianca.



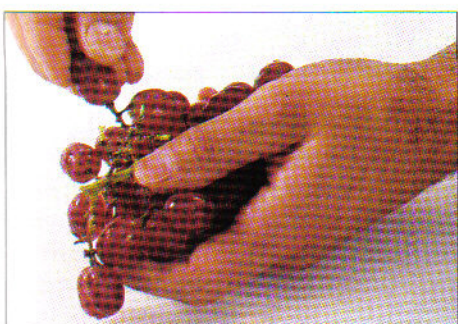


Togliere la membrana bianca amarognola

Tenere il frutto ben fermo con le dita



2 Tenendo l'arancia sopra la ciotola in modo da raccogliere il succo, staccare delicatamente ogni singolo spicchio privandolo della pellicina. Ripetere l'operazione con l'altra arancia.





3 Staccare gli acini d'uva dai grappoli. Mondare i frutti di bosco, quindi passarli con un panno inumidito. Tagliare le fragole a metà.

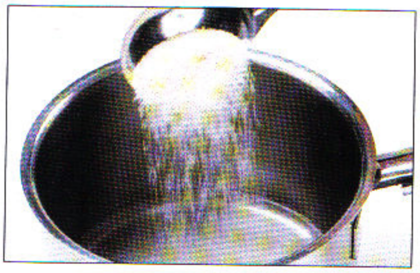


I frutti dovrebbero essere sodi in modo da non rilasciare succo nella gelatina

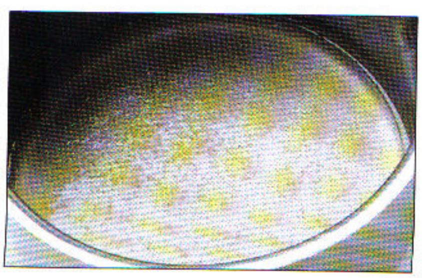
Non lasciare a bagno i frutti di bosco, altrimenti diventeranno troppo molli

COME PREPARARE LA GELATINA

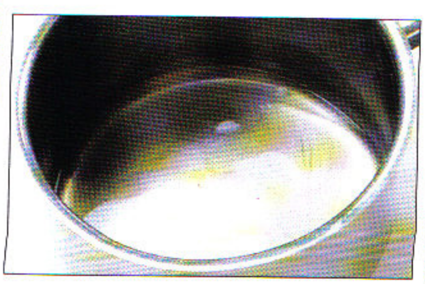
La gelatina deve essere preparata con molta cura, perché altrimenti potrebbe formare dei fili oppure raggrumarsi se unita a un altro composto.



1 Versare acqua o altro liquido in un piccolo tegame e distribuirvi sopra la gelatina.



2 Lasciare riposare per circa 5 minuti, in modo che la gelatina si inzuppi bene.

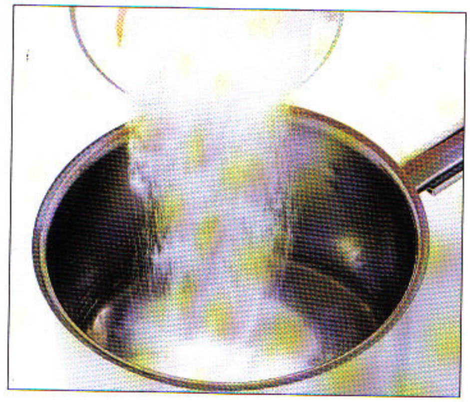


3 Scaldare il tegame a calore molto moderato e proseguire la cottura per 1-2 minuti, senza mescolare e scuotendo il tegame di tanto in tanto. Utilizzare la gelatina fusa, tiepida, come indicato nelle singole ricette.

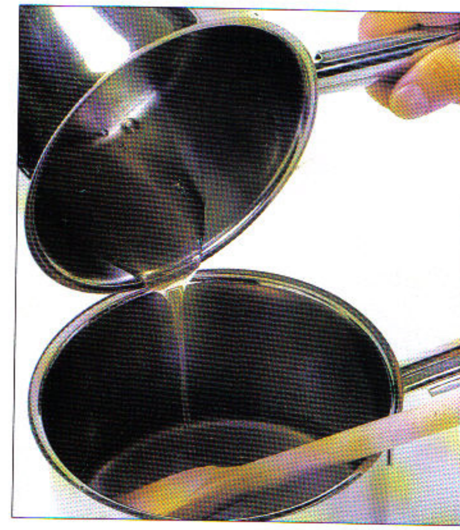
! ATTENZIONE !

Non mescolare la gelatina durante la cottura o si formeranno dei fili.

2 PREPARAZIONE DELLA GELATINA



1 Versare circa 100 ml di acqua in un tegame, unirvi lo zucchero e scaldare il tutto fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Portare a bollore e proseguire la cottura per 5 minuti. Nel frattempo, preparare la gelatina(vedi riquadro a fianco).



2 Unire allo sciroppo di zucchero la gelatina fusa mentre è ancora calda e mescolare bene.



Il vino dà colore

3 Spremere il succo del limone. Unire alla gelatina metà del succo ottenuto e tutto il vino dolce. Assaggiare e unire eventualmente altro succo di limone.

3 COMPLETAMENTO E RAFFREDDAMENTO DELLA TERRINA

1 Con un mestolino versare nello stampo una quantità di gelatina sufficiente a formare uno strato di circa 1 cm. Tenere in frigorifero per circa 30 minuti fino a quando si sarà rassodata. Conservare quella restante a temperatura ambiente.

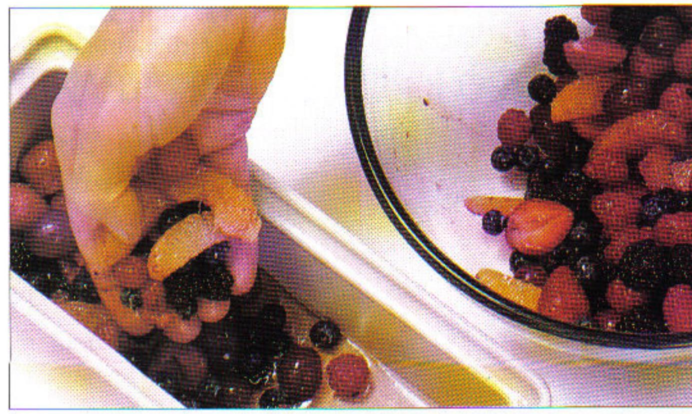


Il primo strato copre il fondo dello stampo

2 Filtrare il succo d'arancia e tenerlo da parte. Con le mani mescolare delicatamente in una ciotola gli spicchi d'arancia, l'uva e i frutti di bosco.



Mescolare con le mani per non schiacciare la frutta



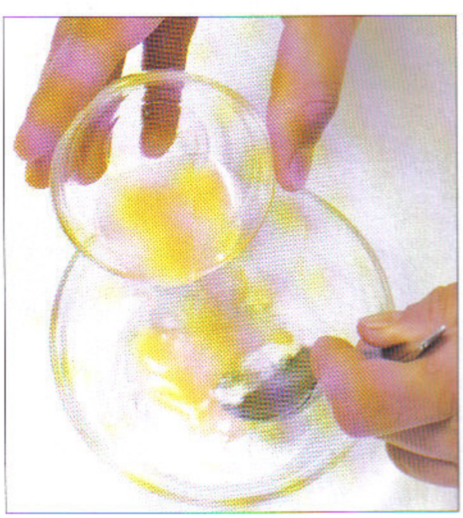
3 Distribuire sulla gelatina rassodata un primo strato di frutta, avendo cura di disporla in modo decorativo e premendola delicatamente.



4 Completare delicatamente con la gelatina rimasta, quindi scuotere lo stampo così che la gelatina penetri in tutti gli interstizi tra i frutti. Coprire e tenere in frigorifero fino a quando sarà ben soda, almeno 6 ore.

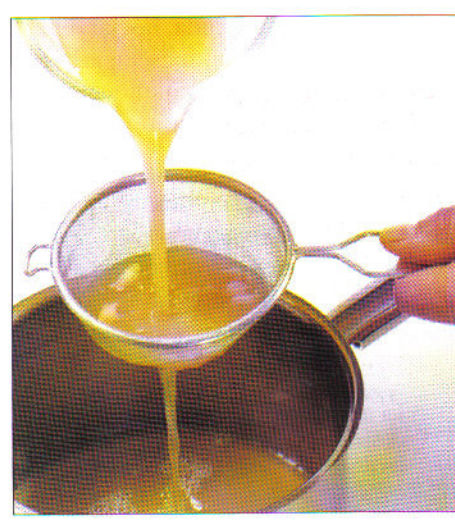
Unire la gelatina gradualmente così che non vi siano sacche d'aria

4 PREPARAZIONE DELLA SALSA



1 Porre la tapioca in una ciotolina. Gradualmente unirvi il succo conservato delle arance, mescolare bene per amalgamare i due ingredienti formando un composto omogeneo.

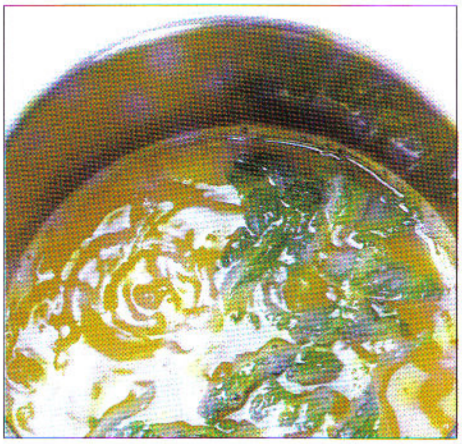
2 Spremere il succo delle 4 arance, in modo da ottenerne almeno 375 ml. Filtrare il succo d'arancia in un piccolo tegame.





3 Unire al succo d'arancia 2 rametti di menta, il succo di limone tenuto da parte e lo zucchero.

4 Portare il composto a ebollizione, quindi proseguire la cottura per 1 minuto a fuoco dolce e infine eliminare i rametti di menta.

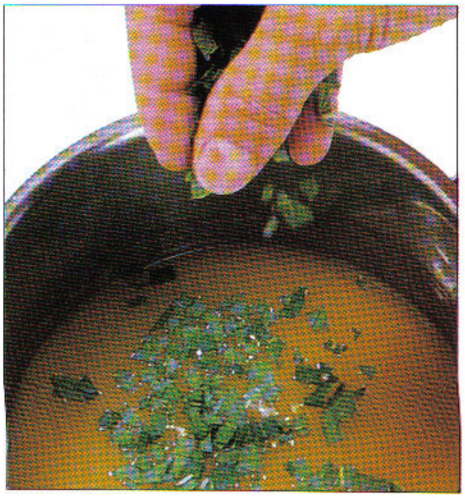




La salsa si ispessisce con l'aggiunta della tapioca

La tapioca forma un impasto morbido se mischiata a un liquido freddo

5 Incorporare con la frusta anche la tapioca in modo da addensare il composto. Togliere il tegame dal fuoco e farlo raffreddare.



6 Nel frattempo, staccare le foglie di menta dal rametto restante e porle sul tagliere. Con il coltello da cucina tritare le foglie e unirle alla salsa. Assaggiare, aggiustare di zucchero o succo di limone a piacere.

5 SFORMATURA DELLA TERRINA

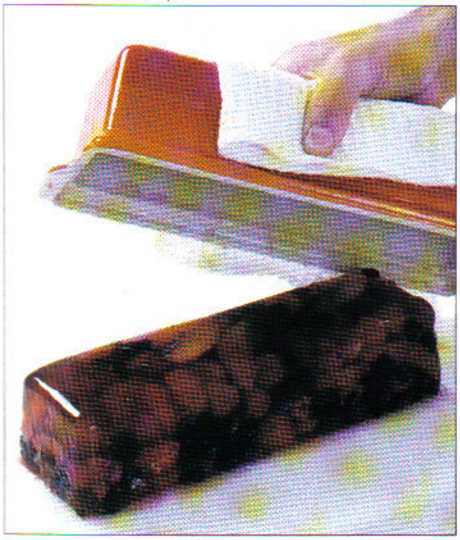
1 Porre la terrina in una ciotola piena di acqua tiepida, lasciarvela per 10-15 secondi, quindi asciugarla. Con le dita staccare delicatamente la terrina dai bordi dello stampo.

I CONSIGLI

"Al posto della tapioca, un amido estratto dalle radici della manioca, si può utilizzare della fecola."



La terrina dovrebbe staccarsi facilmente



2 Porre un tagliere sopra lo stampo e, tenendo stampo e tagliere ben fermi, capovolgere in modo che la terrina venga sformata.

SERVIRE IN TAVOLA
Tagliare la terrina a fette utilizzando il coltello seghettato. Con l'aiuto del coltello a spatola, trasferire le fette nei singoli piatti da dessert. Completare con poca salsa distribuita attorno alle fette di terrina.

VARIANTE

TERRINA DI FRUTTA TRICOLORE

Una preparazione dove le pere, cotte fino a diventare tenerissime, vengono passate in purea e impiegate per legare tra loro gli altri frutti.



1 Non utilizzare mirtilli, more e uva nera. Porre in un tegame 500 ml di acqua, 100 g di zucchero e la scorza di un limone. Portare a ebollizione e far cuocere fino a quando lo zucchero si sarà sciolto.
2 Pelare 4 pere (peso complessivo di circa 750 g) con un pelaverdura, strofinarle con la metà di un limone per evitare che si scuriscano, quindi eliminare il picciolo. Tagliare le pere a metà ed eliminare il torsolo con uno scavino o con un cucchiaino.
3 Unire le pere tagliate a metà allo sciroppo di zucchero, con la parte tagliata verso l'alto. Coprire con un foglio di carta forno e con un piatto resistente al calore in modo che i frutti siano immersi nello sciroppo.
4 Coprire il tegame e lasciar cuocere a fuoco dolce per 30-35 minuti, in base al grado di maturazione dei frutti.
5 Lasciare raffreddare le pere nello stesso sciroppo, quindi toglierle dal liquido con un mestolo forato e ridurle in purea in un robot da cucina. Unirvi una quantità sufficiente di liquido per ottenere 750 ml di purea e passare al setaccio per eliminare tutte le fibre.
6 Preparare 2 grosse arance come indicato. Usare solo 375 g complessivi tra lamponi e fragole e prepararli come indicato nella ricetta principale. Al posto dell'uva nera usare uva bianca e tagliare gli acini a metà, meglio se togliendo anche i semi. Mescolare delicatamente la frutta.
7 Preparare la gelatina, sostituendo il vino dolce e lo zucchero con la purea di pere.
8 Disporre un primo strato di gelatina come indicato. Unirvi la frutta così preparata e la gelatina rimasta a strati alterni, di modo che la gelatina penetri uniformemente. Porre in frigorifero e, nel frattempo, preparare la salsa alla menta e arancia come suggerito.
9 Sformare la terrina e tagliarla a fette. Servirla con la salsa, decorando ogni piatto a piacere.



La frutta di stagione è la base di questa preparazione d'effetto



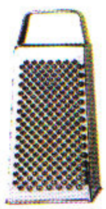
La salsa all'arancia e alla menta dà un sapore deciso alla terrina

GRATIN DI FRUTTI DI BOSCO ALLO ZABAIONE

DOSI PER 4 PERSONE — PREPARAZIONE 15-20 MINUTI — COTTURA 1-2 MINUTI

UTENSILI


stampi individuali da forno*


grattugia

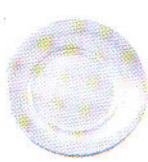
coltello

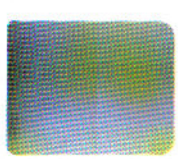

frusta


tegame


cucchiaione di metallo


ciotole**


piatto


piastra da forno

* oppure dei piatti da dessert termoresistenti
** oppure una ciotola grande resistente al calore



In questo dessert, un misto di frutti di bosco viene ricoperto da un soffice zabaione aromatizzato con succo di limone e Grand Marnier oppure Marsala. Preparato in formine individuali, ciascun gratin viene posto sotto il grill in modo da riscaldare la frutta e dare allo zabaione un invitante colore dorato prima di servirlo in tavola. Gli chef professionisti risparmiano tempo utilizzando una piccola lampada invece del grill. Scegliere dei frutti di bosco turgidi e dal colore intenso.

SUGGERIMENTI UTILI

I frutti di bosco possono essere preparati con 4 ore di anticipo e tenuti in frigorifero. Lo zabaione si coagula se viene preparato prima, per cui va cotto e posto a gratinare all'ultimo minuto.

COSA COMPERARE

375 g di frutti di bosco misti: lamponi, fragole, more e mirtilli
1 limone
3 tuorli d'uovo
50 g di zucchero semolato
90 ml di Grand Marnier

INGREDIENTI


frutti di bosco misti


tuorli d'uovo


limone


Grand Marnier***


zucchero semolato

*** si può sostituire con Marsala

I CONSIGLI

"È meglio acquistare frutti di bosco di stagione per esaltare tutta la fragranza di questo sontuoso dessert."

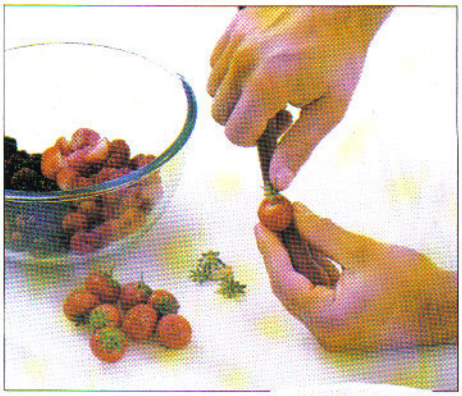
SEQUENZA DI LAVORO

1 PREPARAZIONE DEI FRUTTI DI BOSCO

2 PREPARAZIONE DELLO ZABAIONE

3 GRATINATURA

1 PREPARAZIONE DEI FRUTTI DI BOSCO



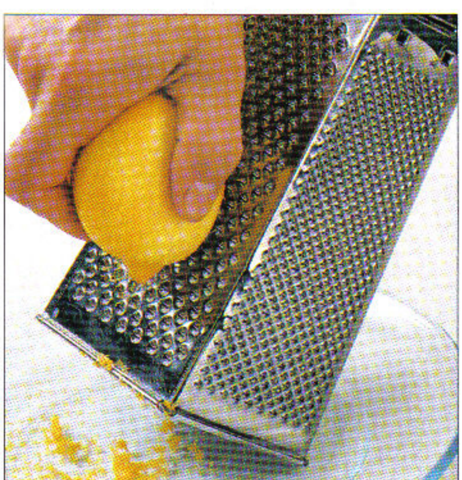
1 Pulire i frutti di bosco lavandoli soltanto se necessario. Togliere il picciolo alle fragole e tagliare quelle grandi a quarti.



Sistemare i frutti di bosco in stampi individuali

2 Suddividere i frutti di bosco nei vari stampi e poi mettere in frigorifero.

2 PREPARAZIONE DELLO ZABAIONE



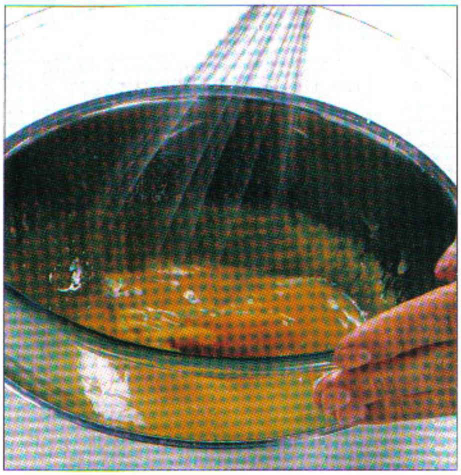
1 Riscaldare il grill. Grattugiare la scorza di mezzo limone.

Mescolare gli ingredienti nella ciotola resistente al calore immersa in acqua bollente





2 Mettere i tuorli d'uovo, lo zucchero e il Grand Marnier in una grossa ciotola resistente al calore e montare.



3 Immergere la ciotola in una pentola riempita per metà di acqua molto calda e cominciare a sbattere con la frusta.

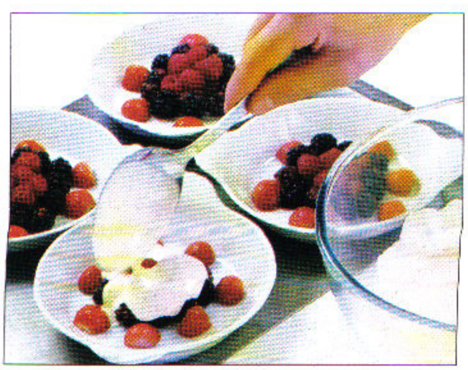
! ATTENZIONE !
Assicurarsi che la ciotola sia grande abbastanza da stare sulla pentola senza toccare l'acqua altrimenti la salsa bollendo impazzirebbe.



4 Continuare a mescolare con la frusta per 5-8 minuti finché la miscela diventa spessa. Togliere la ciotola dalla pentola, aggiungere la scorza e continuare a mescolare con la frusta per 1-2 minuti per far raffreddare leggermente.

Mescolando, la miscela acquisterà un colore giallo pallido

3 GRATINATURA



1 Sistemare gli stampi sulla piastra e versare lo zabaione sui frutti di bosco. Porre gli stampi a circa 15 cm dal grill per 1-2 minuti in modo che lo zabaione diventi dorato e la frutta sia ben calda.



I frutti di bosco caldi sono prelibati

Lo zabaione deve assumere un colore dorato

SERVIRE IN TAVOLA
Trasferire gli stampi caldi su piatti individuali e servire immediatamente.

VARIANTE

FRUTTI DI BOSCO E GELATO CON ZABAIONE



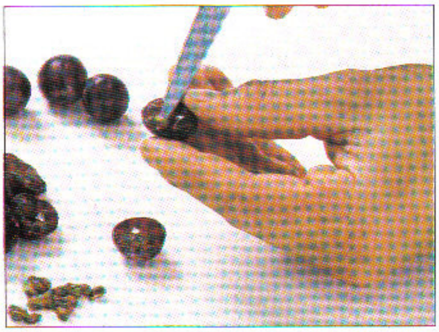
1 Preparare i frutti di bosco.
2 Mettere in frigorifero un capace piatto da portata resistente al calore.
3 Disporre a piramide su un piatto delle palline di gelato alla vaniglia (in tutto 1 litro).
4 Sistemare i frutti di bosco sulle palline di gelato e mettere nel congelatore.
5 Tagliare la scorza di un limone con il pelaverdure e ridurla in striscioline.
6 Preparare lo zabaione e versarlo sulla frutta. Gratinare seguendo la ricetta precedente e servire immediatamente. Le dosi sono per 6-8 persone.

PRIVARE L'UVA DEI SEMI

In commercio si trovano alcune varietà di uva senza semi, ma se ve ne capitasse un tipo con i semi, ecco due modi per rimuoverli rapidamente.



Privare l'uva dei semi con una clip: aprire una clip, inserire l'estremità più stretta nel picciolo e ruotarla, quindi estrarre i semi.



Eliminare i semi con un coltello: dividere a metà gli acini e poi estrarre i semi con la punta di un coltello.

VARIANTE

GRATIN DI AGRUMI E UVA CON ZABAIONE

Questo gratin di frutta fresca con lo zabaione è una variante che si adatta a tutte le stagioni. L'uva dovrà essere soda e sana.



1 Sostituire i frutti di bosco con 4 arance medie senza semi, 2 piccoli pompelmi e 90 g di uva bianca.
2 Eliminare la scorza e la pellicina bianca degli agrumi, seguendo la curvatura del frutto. Privare gli spicchi della membrana che li separa e scolarli sulla carta assorbente.
3 Rimuovere i piccioli dell'uva e se necessario estrarre i semi (vedi riquadro a sinistra).
4 Sistemare gli spicchi di agrumi in un piatto da dessert resistente al calore formando un disegno a petali con gli acini d'uva tutto intorno.
5 Preparare lo zabaione senza la scorza di limone. Procedere alla gratinatura seguendo le istruzioni.



GUARDA e CUCINA

FABBRI EDITORI